Evliya Çelebi Seyahatnâmesi'nde Yemek Kültürü

2. Baskı

Marianna Yerasimos

Evliya Çelebi Seyahatnâmesi'nde Yemek Kültürü

Yorumlar ve Sistematik Dizin

Kitap Yayınevi

KİTAP YAYINEVİ – 255
BAŞVURU KİTAPLIĞI DİZİSİ – 19

EVLİYA ÇELEBİ SEYAHATNÂMESİ'NDE YEMEK KÜLTÜRÜ; YORUMLAR VE SİSTEMATİK DİZİN / MARİANNA YERASİMOS

© 2011, MARİANNA YERASİMOS
© 2011, KİTAP YAYINEVİ LTD.
TANITIM İÇİN YAPILACAK KISA ALINTILAR DIŞINDA HİÇBİR YÖNTEMLE ÇOĞALTILAMAZ

DANIŞMAN
SEYİT ALİ KAHRAMAN

YAYINA HAZIRLAYAN
FÜSUN KİPER

KİTAP TASARIMI
YETKİN BAŞARIR, BEK

TASARIM DANIŞMANLIĞI
BEK

KAPAK TASARIMI
DİLEK ÇETİNKAYA

KAPAK RESİMLERİ
1- İSTANBUL AVRATPAZARI (AYRINTI); 2- KAPISI ZİNCİRLİ KERVANSARAY
VENEDİK, MUSEO CIVICO CORRER, 17. YÜZYIL "ÇARŞI RESSAMI" ALBÜMÜ

GRAFİK UYGULAMA VE BASKI
MAS MATBAACILIK A.Ş.
KÂĞIT HANE BİNASI
HAMİDİYE MAHALLESİ, SOĞUKSU CADDESİ NO. 3
34408 KÂĞITHANE
SERTİFİKA NO. 12055
T: 0212 294 10 00 F: 212 294 90 80
E: İNFO@MASMAT.COM.TR

1. BASIM
ARALIK 2011, İSTANBUL
2. BASIM
MART 2014, İSTANBUL
ISBN 978-605-105-080-5

YAYIN YÖNETMENİ
ÇAĞATAY ANADOL

KİTAP YAYINEVİ LTD.
KÂĞIT HANE BİNASI
HAMİDİYE MAHALLESİ, SOĞUKSU CADDESİ NO. 3/1-A
34408 KÂĞITHANE İSTANBUL
SERTİFİKA NO. 12348
T: 212 294 65 55 F: 212 294 65 56
E: kitap@kitapyayinevi.com
W: www.kitapyayinevi.com

Evliya Çelebi Seyahatnâmesi'nde Yemek Kültürü

Yorumlar ve Sistematik Dizin

Marianna Yerasimos

Kitap Yayınevi

"Bilginin kaynağına git" diyen
sevgili Stefanos Yerasimos'un
anısına

İçindekiler

Önsöz ve teşekkür 7
Giriş 9

Birinci Ayrım
1. *Seyahatnâme*'de mutfak eşyaları, kap kacak ve sofra gereçleri 45
2. *Seyahatnâme*'de hayvansal ve bitkisel yağlar 65
3. *Seyahatnâme*'de baharat ve diğer tatlandırıcılar 71
4. *Seyahatnâme*'de ekmekler, çörekler ve diğer Unlu mamuller 85
5. *Seyahatnâme*'de etler, tavuklar ve diğer kanatlılar 103
6. *Seyahatnâme*'de çorbalar 127
7. *Seyahatnâme*'de pirinç ve pirinç pilavları 137
8. *Seyahatnâme*'de balıklar ve diğer su ürünleri 147
9. *Seyahatnâme*'de sebzeler ve baklagiller 181
10. *Seyahatnâme*'de meyveler ve meyveleriyle ünlenmiş kentler 189
11. *Seyahatnâme*'de tatlılar: bal, şeker, helva, reçel ve diğerleri 229
12. *Seyahatnâme*'de içecekler: şerbet, boza, kahve ve şarap 251

İkinci Ayrım
Evliya Çelebi Seyahatnâmesi'nde
Yiyecek, İçecek, esnaf ve mutfak-Sofra gereçleri dizini

Dizin'e Kısa Giriş 285
Dizin'in Oluşturulmasında Kullanılan *Seyahatnâme* Baskıları 288
Dizin 289
Sonsöz Yerine 511
Ekler Bölümü 515
Kaynakça 546

Önsöz ve Teşekkür

Evliya Çelebi'nin Osmanlı saray mutfağıyla ilgili anlattıklarını derlemek için *Seyahatnâme*'yi okumaya başladığımda eserin 17. yüzyıl Osmanlı dünyasının ve de komşularının beslenme kültürlerine dair benzersiz bilgiler içerdiğini fark ettim. On cilde dağılmış bu bilgileri kullanılabilir kılmak, bir bütün olarak ele alıp değerlendirebilmek için sistematik bir dizin oluşturmaya karar verdim.

Bu uzun soluklu çalışmanın sonucunda yiyecek, içecek, mutfak gereçleri ve yiyecek esnafını içeren bir Dizin oluşturdum ve bu Dizin'in en önemli maddelerini on iki ana başlık altında toplayarak yorumlamaya çalıştım.

Elinizdeki kitap böyle oluştu. Amacım, hem Evliya Çelebi'nin bu konuda yazdıklarını geniş bir okur kitlesine ulaştırmak, hem de Osmanlı beslenme kültürü tartışmalarına yeni malzeme sunmaktır. Konuyla ilgili araştırmacıların bu malzemeden yararlanıp yeni yorumlar getireceğini umuyorum.

Eserin bu kadar hacimli olması hata ve eksiklikleri kaçınılmaz kılıyor, o nedenle tüm öneri ve düzeltmeleri, özellikle de uzmanların katkılarını şükranla karşılayacağımı belirtmek isterim.

Ancak her şeyden önce *Seyahatnâme*'nin çevriyazısını hazırlayan Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı,[1] Robert Dankoff ve bu çalışmada katkısı olan herkese teşekkürü bir borç bilirim. Sözün mecazi değil en gerçek anlamında o çalışma ve yayın olmasaydı bu kitap da olmayacaktı. Ayrıca Naima'yı, Âşık Mehmed'i, Şirvanî'yi ve diğer Arap harfli kaynakları yeni yazıya aktaran ve bunlardan yararlanmamı sağlayan araştırmacılara; tüm zamanların Osmanlıca, Arapça, Farsça sözlük yazarlarına müteşekkirim, bu alandaki eksikliklerimi onların sayesinde giderebildim.

Projeye başlarken bana cesaret veren, kitabı yazarken de önemli uyarılarda bulunan Brigitte Pitarakis'e; metindeki *Zebân, koçbası, agriyomasa* türü "bilmece"lerin çözülmesi için kafa yoran Katherina Stathis'e;

1 Artık aramızda olmayan Yücel Dağlı'ya bu bir "son teşekkür"dür. Onu saygıyla anıyorum.

Evliya'nın kaydettiği Slavca, Rusça, Ermenice, Kürtçe, Macarca sözcüklerin doğruluğunu denetleyenlere; enva-i çeşit çetrefil sorularıma her zaman cevap veren Seyit Ali Kahraman, Arif Bilgin ve Musa Dağdeviren'e çok şey borçluyum.

Evliya'nın gıda maddeleri hakkında verdiği uçsuz bucaksız bilgileri "toparlama" safhasında konuya ilişkin seminerler vermemi sağlayan İstanbul Culinary Institute'ün kurucusu Hande Bozdoğan'a, sorularıyla karmaşık konuları deşen meraklı katılımcılara ve Evliya'nın *hamsi pilakisi* tarifini günümüze uyarlayan Mengenli şef Bülent Metin'e teşekkür ederim.

Oluşturduğum Dizin'i Excel programına aktarmamı öneren Abdullah Özkan'a ve kitabın sayısal profilini ortaya çıkaran bu işlemi gerçekleştirmemde bir "başmuhasebeci" titizliğiyle bana cömertçe yardım eden Ferdağ Akdağ Sonakın'a sonsuz teşekkürler.

Kitabın yazılma aşamasında yardımlarını esirgemeyen İstanbul Araştırmaları Enstitüsü kitaplığı çalışanlarının, özellikle de kitaplığın tüm olanaklarından yararlanmamı sağlayan Ümran Kandemir'in; kitabın taslak halindeki bölümlerini dikkatle okuyarak Osmanlıca alıntıların ve genel olarak anlatımın sadeleştirilmesinde yardımcı olan Ayşe Yetişkin Kubilay'ın katkılarını anmadan geçemem.

Evliya'nın izinde Balkanları, Yakın Doğu'yu gezerken benimle birlikte olan ve Evliya Çelebi muhabbetinden nasibini alan tüm dostlara teşekkür borçluyum.

Son olarak da bunca zamanı (yaklaşık beş yılı) Evliya'ya adamama itiraz etmeden katlanan, dahası Osmanlıca okuyup Yunanca –ya da kimliğimle uyumlu olması için Rumca diyeyim– düşünüp Türkçe yazmaya çalışmanın ve dillerin birbirine karışmasının neden olduğu "acayip"likleri yorulmadan düzelten Ali Özdamar'a can ü gönülden teşekkürler.

Bütün bu katkılar olmasaydı bu işin altından hiç kalkamazdım.

MARİANNA YERASİMOS

Ve nihayet bu teşekkürlere bir ek olarak ikinci baskıya katkıları nedeniyle Arif Bilgin'e ve Tan Morgül'e şükran borçluyum. M.Y.

Giriş

Cenâb-ı Bârî, bir şehri ve bir orduyu ekmeksiz ve susuz ve ta'âmsız etmesin. Zîrâ atalar 'cân boğazdan girir' demişler, Türkmânîce kelâmdır (1/284)[1]

Evliya Çelebi'nin *Seyahatnâme*'si yüzlerce konuya değinen ve bu konulara ilişkin zengin bilgiler içeren, farklı okuma ve araştırmalara imkân veren, çok katmanlı bir yapıya sahip, "dev" ve "benzersiz" sıfatlarını fazlasıyla hak eden bir eserdir.

Seyyahımız "elli bir sene, on sekiz padişahlık ve krallık yerde"[2] yaptığı yolculuklarda gördüklerini, duyduklarını, yaşadığı maceralarda, katıldığı savaşlarda edindiği deneyim ve bilgileri bazen abartarak, bazen de efsaneyle gerçeği harmanlayarak anlatır. Bu harmandan ortaya çıkan lezzetli ve sürükleyici anlatımla yazar bir yandan Osmanlı dünyasının coğrafi, siyasi, toplumsal ve duygusal yapısını nakleder, bir yandan da gündelik yaşamın ayrıntılı bir panoramasını çizer.

Seyahatnâme'de Osmanlı saray çevrelerinin, ordu ve seçkin yönetici sınıf dedikodularının, Evliya'nın sarayla ilişkisinin, imparatorluğun savaş ve barış girişimlerinin yanı sıra Osmanlı dünyasının sınırları içinde ve dışındaki yüzlerce şehrin tasviri yer alır. Evliya belli bir çerçeve içinde hiyerarşik bir sıralamayla şehirlerin idari yapısını, mimari eserlerini, nüfus

1 Çalışmada Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı, Robert Dankoff ve daha pek çok kişinin katkılarıyla *Seyahatnâme*'nin yazma nüshalarından yapılan ve Yapı Kredi Yayınları tarafından yayınlanan on ciltlik çevriyazı metin kullanıldı. Yapılan göndermelerde ve alıntılarda verilen cilt ve sayfa numaraları birinci cildin 2. baskısına (İstanbul 2006) diğer ciltlerin ise 1. baskılarına aittir. Alıntılarda *Seyahatnâme*'nin yazımı aynen korundu.

2 1/152, 8/344 ve 10/536 (*Seyahatnâme*'nin son sayfası). Eğer Evliya'nın yolculuklarını 1630 ile 1682 (tahmin edilen ölüm tarihi) yılları arasında yaptığını kabul edersek, elli bir yıl ifadesi doğrudur. Metinde rastlanan farklı ifadeler, örneğin: "ben kırk bir yıldır kim seyyâh-ı âlemim (5/16); otuz iki yılda on sekiz pâdişâhlık yerde... (9/155) muhtemelen yazarın metni farklı zamanlarda kaleme almış olmasından kaynaklanıyor.

yoğunluğunu belirttikten sonra halkla ilgili gözlemlerini aktarır.[3] Kadın ve erkek adlarını sayar, konuşulan dil ve lehçelere, bedensel özelliklere, giyim kuşama ve beslenme alışkanlıklarına değinir; bölgenin "övülmeye değer" ürünlerini, özellikle de gıda maddelerini peş peşe kaydeder. Ve elli bir yıl boyunca, üşenmeden, titizlikle kaydettiği bu yiyeceklerle bize Osmanlı yemek kültürünün sadece İstanbul merkezli olmadığını hatırlatır; Boşnak, Arnavut, Tatar, Çerkez, Abaza, Gürcü, Arap, Kürt, Yahudi, Ermeni, Rum, ayrıca Doğu'da İran Batı'da Eflak ve Boğdan'ın beslenme alışkanlıklarına ve geleneklerine ilişkin eşsiz bir malzeme sunar.

Elinizdeki çalışmanın amacı, öncelikle bu malzemeyi sistemli hale getirerek olabildiğince eksiksiz bir şekilde tanıtmak, sonra da *Seyahatnâme*'den hareketle ve eldeki kaynaklardan yararlanarak dönemin beslenme alışkanlıklarını, en geniş anlamıyla Osmanlı yemek kültürünü irdelemektir. Kitabın birbirine bağlı, ancak ayrı ayrı da yararlanılabilecek iki bölümden oluşması da bu yüzdendir.

Çalışmada İzlenen Yol

On ciltlik eseri yiyecek-içecek odaklı bir okumanın sonucunda, *Seyahatnâme*'nin Osmanlı dünyasının ve komşularının beslenme alışkanlıkları, gıda üretimi, tüketimi ve ticareti konusundaki bilgileri alfabetik dizin haline getirerek ilk aşamada yaklaşık 4.100 maddelik, "veritabanı" niteliğinde bir "Evliya Çelebi'nin *Seyahatnâme*'sinde Yiyecek, İçecek, Esnaf ve Mutfak-Sofra Gereçleri Dizini" oluşturdum. [4]

"Veritabanı"nın altını çizmek isterim. Çünkü eserin içinde dağılmış bu konudaki bilgilerin –ve dolayısıyla dizinin– ağırlıklı bölümünü Evliya'nın sadece ve sadece adlarını belirttiği gıda maddeleri oluşturur.

3 Evliya tasvirlerinde az çok kalıplaşmış bir şema kullanır: Önce şehrin tarihini anlatır, sonra ayrıntılı bir kale tasviri yapar, askeri ve idari bilgiler verir. Ardından cami, mescit, eğitim kurumlarını (dârü'l-hadîs, dârü'l kurâ, mekteb-i sıbyân), tekke, imaret, han, hamam, dükkân, varsa bedesten hakkında bilgi verir. Halka ilişkin gözlemlerinin yanı sıra yöredeki değişik din gruplarını da bildirir ve nihayet üretilen gözde mallarla yiyecek ve içecekleri övgüyle kaydeder. Eğer yörede varsa ziyaretgâhları anlatır, ayrıca bağ-bahçe ve mesirelerin methiyesiyle tasviri noktalar. Belli bir hiyerarşiyi gözeten bu şemanın yapısı bazen yörelere göre değişir.

4 Kullanılan kaynak için bkz. dipnot 1.

Evliya Çelebi yemek tarifleri vermez (tek istisna Sekizinci Bölüm'de bulabileceğiniz hamsi pilakisi tarifidir), yemek pişirme yöntemlerinden ya da sağlıklı beslenmeden nadiren söz eder. Yemek adlarını ve çeşitlerini ancak ziyafetler ya da mütevazi ikramlar vesilesiyle kaydeder ve genellikle malzemeleri hakkında bilgi vermez. Nadiren bazı yiyecekleri okura "yani" bağlacıyla açıklama ihtiyacı duyar. Örneğin "kaputsa ya'nî lahana turşusu", "mâr-i mâhî ya'nî yılan balığı" ya da "zerâfet ü kabâhat çorbası ya'nî işkembe aşı" der. Bu açıklamaları muhtemelen İstanbul'da pek yaygın olmayan besinler ya da kendisinin ürettiği deyim ve sözcükler için yaptığını varsayabiliriz. Öte yandan ziyaret ettiği yerlerin –İstanbul semtleri dahil– tasvirinden sonra, yukarıda da belirtildiği gibi, çoğunlukla "memdûh me'kûlât u meşrûbât"ı [övülmeye değer yiyecek ve içecekler] başlığı altında her türlü gıdayı (ekmek, et ve balık, meyve, sebze, hububat, içecek, pişmiş yemek çeşitleri vb) art arda sıralar.[5] Örneğin Kasımpaşa'nın meşhur yiyecekleri hakkında şunları yazar:

> Me'kûlât [ü] meşrûbâtının memdûhâtların beyân eder:
> Evvelâ hâs ve beyâz gurâbiyye gevreği ve beyâz simidi ve yağlı çöreği ve âbdâr la'lgûn durrâkı ve papa şeftâlûsu ve şîrîn kameri kayısısı ve Cem Şâh engûrü ve Şâm üzümü ve Boşnak Dede gülü ve kaymaklı yoğurdu ve semiz koyun eti meşhûrdur zîrâ çemenzâr yerleri çokdur (1/208).[6]

Ve bir örnek Belgrat'tan:

> Der-medh-i ni'met-i uzmâ-yı me'kûlât:
> Evvelâ hâs ve beyâz Latin somunu ve ruçka [Boşnakça kahvaltı] çöreği, ya'nî kahvealtı yenir bir gûne [çeşit] yağlı çörekdir kim âdem yemek ile doymaz ve tavuk böreği ve kaymak baklavası ve gûnâ-gûn otlu çorbaları ve meşe odunu isinde kurumuş koyunun ve sığırların

5 Evliya'nın kullandığı diğer bazı başlıklar şöyle: *Evsâf-ı mahsulât-ı müsmirât, der-medh-i me'kûlât-ı müsmirât, sitâyiş-i me'kûlât-ı müsmirât, tavsîf-i me'kûlât-ı müsmirât, der-sun'ı Hudâ-yı güzîde-i müsmirât ve er-medh-i et'âm-ı me'kûlât.*

6 Sözü edilen yiyeceklerle ilgili açıklamalar için bkz. Dizin.

pasdırması [ve] yahnisi ve kaputsa, ya'nî lahana turşusu ve surutka peyniri [peynir altı suyu ya da bir çeşit çökelek] ve (...) (...) (...)[7] Bunlar cümle memdûhdur (5/228).

Evliya, *Seyahatnâme*'de yiyeceklere ayrılmış bu belli başlı bölümler dışında, on cildin herhangi bir yerinde, çeşitli vesilelerle, örneğin yolculuk sırasında menzillerde yenen yemekleri, verilen tayınatları,[8] resmi ziyafetleri ya da İstanbul ve Kahire'de yapılan Esnaf Alaylarına katılan yiyeceklerle ilgili meslek erbabını sayarken gıda maddelerinden söz etme fırsatını bulur. Mısır'da sebzeci esnafını anlatırken çoğu yöreye mahsus sebze ve yeşillikleri de belirtir:

Esnâf-ı sebzevâtcıyân: Bunlar salata ve ıspanak ve mülûhiyye ve bamya ve bâdyâm ve kurkas ve karnebît ve zâter ve turp ve tere ve acûr ve kıssâ ve hıyâr satarlar. Dükkân iki yüz, nefer iki yüz elli âdemdir (10/196).

Evliya Çelebi, yukarıda örneklenen başlıklar altında kaydettiği gıda maddeleriyle yetinmez, bunlarla ilgili resmi görevlileri (eminler); üreten ve satan esnafları; satış yerlerini (dükkân, çarşı, pazar); gıdaların üretimi için kullanılan araç gereçleri; tüketimleriyle ilgili mekânları: örneğin aşçı, şerbetçi, helvacı vb dükkânlarını da etraflıca anlatır. O nedenle Evliya'nın mutfak –ve sofra– kültürüne ilişkin aktardığı tüm veriler, ev dışı yiyecek-içecek tüketiminin mekânları olan aşçı dükkânları, hatta kahvehane, bozahane, meyhane ve mesire, bağ-bahçeler de Dizin'e dahil edildi. Dahası besin sayılmasa da "yenilen" deva otları, macunlar, tiryaklar ve "içilen" berş, afyon, hab gibi keyif verici maddeler de eklendi.[9]

Ancak Evliya'nın zengin kelime ve deyim dağarcığını yansıtabilmek için kullanmaktan hoşlandığı eşanlamlı sözcüklerin çoğu Dizin'de ayrı ayrı

7 (...) işareti Evliya'nın muhtemelen sonra doldurmak üzere metinde boş bıraktığı yerleri işaret eder.
8 Asker ve diğer resmi görevlilere maaş dışında verilen erzak ve yiyecek.
9 Hoş bir ayrıntı olarak bu mekânlar arasında birinci sırayı yazarın kırk altı değişik adla tanımladığı meyhanenin işgal ettiğini belirteyim.

kaydedilince (üzüm, engür ve ineb gibi) maddelerin sayısal değerlerinin saptanmasında "tekrara düşme" sorunu gündeme geldi.[10] Sorunu çözmek için Dizin Excel programına aktarılırken Türkçe, Arapça ve Farsça eşanlamlılar birleştirilerek tek madde olarak kaydedildi ve ikinci aşamada aşağıdaki tabloda yer alan 3.982 maddelik döküm elde edildi:

Tablo 1. Dizin'in ana başlıkları

Tüm başlıklar	Madde Sayısı	%
Gıda maddeleri	2.245	56,38
Mekânlar	685	17,20
Esnaflar	421	10,57
Mutfak-sofra gereçleri	416	10,45
Deva otları, macunlar	110	2,76
Yemek kültürüne dair ifadeler[11]	58	1,46
Keyif verici maddeler	24	0,60
Tiryakiler[12]	23	0,58
Toplam	**3.982**	**100,00**

Dizin'in % 56,38'ini oluşturan, 17. yüzyılda Osmanlı dünyasında ve komşularında tüketilen 2.245 gıda maddesi ayrıca 20 alt başlık altında gruplandırıldı. Ayrıntılı dökümleri kitabın sonundaki Ekler Bölümü'nde yer alan ana başlıklar şöyle:

Tablo 2. Gıda maddelerinin alt başlıkları

Gıda türü	Çeşit sayısı	%
Meyveler	480	21,38
Tatlılar, şekerler	303	13,50
İçecekler	241	10,73
Unlu mamuller, hamur işi ve ekmekler	193	8,60

10 Eşanlamlılar için bkz. s. 34.

11 Matbah-ı Halîl, summat-ı Muhammedî, matbah-ı Keykâvûs, ziyâfet-i azîm türü yemek kültürü ve geleneklerine ilişkin ifadeler

12 Bekrî, berş tiryakisi, boza bekrîsi, afyon esîri, helvâ delisi vb maddeler.

Etler, sakatatlar	183	8,15
Yemek çeşitleri	147	6,55
Balıklar, deniz ürünleri	139	6,19
Süt ürünleri	105	4,68
Baharatlar	74	3,30
Tahıllar	71	3,16
Sebzeler	70	3,12
Tavuklar, kanatlılar, yumurtalar	49	2,18
Çorbalar	45	2,00
Yağlar	43	1,92
Pilavlar	37	1,65
Turşular	26	1,16
Yenilebilir otlar	17	0,76
Baklagiller	12	0,53
Çerezler	6	0,27
Diğer[13]	4	0,18
Toplam	**2.245**	**100,00**

Veriler, alfabetik sıraya göre, *Seyahatnâme*'deki cilt ve sayfa numaralarıyla birlikte elinizdeki kitabın İkinci Ayrım'ını oluşturan Dizin'de yer alıyor. Belirtilen sayılarda, okumadan, eşanlamlıların birleştirilmesinden ya da çevriyazıdan kaynaklanan az da olsa bir hata payı olabilir, fakat o payın *Seyahatnâme*'nin bu alandaki şaşırtıcı zenginliğini etkilemeyecek kadar düşük olduğundan emin olabilirsiniz.

Seyahatnâme'yi okuyarak Dizin'i oluşturmak, sabır-sebat isteyen mekanik bir iş sayılabilir. Ne var ki, Evliya'nın kaydettiği besinleri tanımlamak, anlattıklarını anlamlandırmak her zaman kolay değildir. Yazarın doğrudan ya da dolaylı açıklamalarından, bazen metnin bağlamından, ama çoklukla beslenme kültürüyle ilgili kaynaklardan, sözlüklerden ve konunun uzmanlarından yararlanarak dizindeki "izaha muhtaç" maddeleri dipnotlarla anlaşılır kılmaya, bazı bilmeceleri çözmeye çalıştım.[14]

13 Kar, buz, sümüklü böcek, böcek.

14 Bu bilmecelerin bir bölümü 19.-20. yüzyıl boyunca defalarca değişen yer adlarıyla ilgilidir.

Dizin'in kolayca ve hızlıca kullanılmasını sağlamak için, bu kez tekrara düşme tehlikesini göze alarak bazı maddeleri alfabetik sıralamada belirtmenin haricinde ayrıca gruplandırarak ikişer kez kaydettim. Örneğin "arak" sözcüğünün cilt ve sayfa numaraları belirtildikten sonra "arak çeşitleri" başlığı altında Dizin'de madde girişi yapılmış on yedi arak çeşidini sıraladım. Böylece "horilka"nın ne olduğunu bilmeyenler bir arak (rakı) çeşidi olduğunu görebileceği gibi, metindeki "horilka"yı arayanlar da alfabetik madde girişinde bulabilecekler. Aynı şekilde metinde adı geçen tüm bal ya da balık vb adlarını "bal çeşitleri", "balık çeşitleri" vb ibareleri altında görebilecekler.[15]

Seyahatnâme'nin en genel anlamda beslenmeyle ilgili dağınık verilerini sistematikleştiren, cilt ve sayfa numaralarıyla ve açıklayıcı dipnotlarla zenginleştirilmiş söz konusu alfabetik Dizin sanırım konuya ilgi duyan araştırmacılar için yararlı bir kaynak olacaktır. Ancak geniş okur kitlesi için peş peşe sıralanmış kuru bir listeden ya da en fazla "ham bir veri koleksiyonu"ndan öte bir şey ifade etmeyeceği de açıktır. O nedenle Evliya'nın beslenme alışkanlıklarıyla ilgili anlattıklarını, yolculuklarında afiyetle yiyip içtiği, gördüğü ya da sicillerde okuduğu veya sadece adını duyduğu yiyecek ve içeceklerle ilgili kaydettiklerini on iki ana başlık altında derleyerek, eldeki kaynaklarla karşılaştırarak değerlendirmeye, yorumlamaya çalıştım. Metindeki verilerden hareketle, Osmanlı yemek kültürüyle ilgili bazı iddiaları da içeren ve daha geniş bir kitleyi ilgilendireceğini sandığım bu çalışmanın sonuçları kitabın Birinci Ayrımında yer alıyor.

Bir yazarın, öznel olmaktan kendini tümüyle kurtarması tabii ki beklenemez. Kitabın Birinci Ayrımı, bir yorum çalışması olduğuna göre, büyük ölçüde Osmanlı beslenme kültürüne ait kişisel iddialarımı kapsar. Bir yazar iddialarını savunurken onları pekiştirecek delilleri bazen gereğinden fazla önemseyebilir. O nedenle İran yemek kültürünün Osmanlı mutfağına bariz etkisi, 17. yüzyılda mutfak kültürünün sadece İstanbul merkezli olmadığını, zeytinyağının yok denecek kadar azlığı ya da balıkların azımsanmayacak tüketimi konusundaki iddialarımın daha tartışılması gerektiğinin bilincindeyim.

15 Dizin'le ilgili diğer teknik açıklamaları İkinci Ayrım, Dizine Kısa Giriş'te bulabilirsiniz..

Evliya'nın sunduğu malzemenin, verdiği ipuçlarının tartışılıp değerlendirilmesinin yemek kültürümüzün tarihine yeni boyutlar kazandıracağına, şu ana kadar bildiklerimizin bir kısmını destekleyerek zenginleştireceğine, bir kısmını da yeniden gözden geçirmeye, sorgulamaya ve sonuçta 17. yüzyıl beslenme alışkanlıklarını daha iyi tanımamıza yardımcı olacağına inanıyorum.

Uzun ve biraz karmaşık oluşum sürecini anlatmaya çalıştığım elinizdeki bu kitap, Evliya'nın bize miras bıraktığı hazine değerindeki metnin sadece bir bölümünü değerlendirme girişiminden ibarettir ve bu tür çalışmaların devam edeceğini umuyorum.

Evliya'nın yemek kültürüne dair yazdıklarını kavrayabilmek için yazarın kişiliğini, dinmek bilmez seyahat tutkusunu, dünya görüşünü biraz olsun tanımak gerekir, o nedenle yaşam öyküsüne, on ciltte yer alan yolculuklarına, ayrıca kendine has dil ve anlatım üslubuna da kısaca değinmekte yarar vardır.[16]

Evliya Çelebi'nin yaşamı ve yolculukları

Osmanlı kaynaklarında "seyyâh-ı âlem" Evliya Çelebi'den söz edilmez.[17] O nedenle yaşam öyküsünün ana hatlarını çizmek için başvurabileceğimiz yegâne kaynak 1630 ile 1676 yılları arasında uzun bir zaman dilimini kapsayan *Seyahatnâme*'sidir.[18] Yazarın eserinin çeşitli bölümlerinde verdiği bilgilere dayanarak oluşturulan bir yaşam öyküsü otobiyografi sayılabilir. Otobiyografi bağlamında içeriğin Evliya'nın kullanmaktan hoşlandığı "olağanüstü" ve "efsanevi" öğeleri kapsaması haliyle kaçınılmazdır.

16 Evliya'nın kişiliği ve dünya görüşü hakkında, konunun en yetkin kalemlerinden Robert Dankoff'un, Müfit Günay'ın çevirisiyle Türkçeye kazandırılan kapsamlı çalışması önerilir, Dankoff 2010.

17 Evliya'dan söz eden nadir belgelerden biri Karl Teply'nin Avusturya Devlet Arşivi'nde bulup 1975'te yayınladığı belgedir (Teply 1975). 1665'te Kara Mehmed Paşa ile Viyana'ya giden elçilik heyetinin masraflarını gösteren bu belgede Evliya'nın adı da yer alır. Diğer bir belge de artık aramızda olmayan sevgili dostum Pinelopi Stathi tarafından bulunup yayınlandı. Bu Yunanca belge, Evliya Çelebi'ye yolculuk yapabilmesi için Kudüs Patrikhanesi'nden verilmiş bir tavsiye mektubudur. Evliya Kudüs'e bağlı Tûr-ı Sînâ Manastırından aldığı bu izin kâğıdından (kendi deyimiyle papinta kâğıdı/papinte hat) 9/423'te söz eder, bkz. Stathi 2005-2006; Tezcan 2007.

18 *Seyahatnâme*'nin bitiş tarihi için bkz. s. 30 ve dipnot 58.

Evliya Çelebi 25 Mart 1611'de İstanbul Unkapanı'nda doğdu.[19] Evliya doğduğunda yetmiş küsur yaşında olan babası Derviş Muhammed Zilli o sırada Saray'da kuyumcubaşıydı. Kütahya kökenli olan baba, Evliya'ya göre 1534'te doğmuş, Kanuni'nin pek çok seferine katılmış, I. Ahmed döneminde Sürre Emini olarak Kâbe'ye gitmiş, Sultanahmet Camisi'nin tezyinat işlerinde çalışmış ve 1648 yılında 117 yaşındayken hayata veda eden "sanatçı ve savaşçı" muhterem bir zatmış (9/29). Annesi Abaza kökenliydi ve seyyahımızın yaşamında önemli bir yeri olan, kısa bir dönem sadrazamlık görevinde de bulunmuş Melek Ahmed Paşa'nın yakın akrabasıydı.[20] Ayrıca Evliya, dönemin devlet adamları İpşir Paşa ve Defterdarzâde Mehmed Paşa'yla da anne tarafından akrabaydı.

İyi bir dini eğitim gören Evliya, güzel sesli bir hafız, musiki yeteneğiyle tanınan bir hanende ve dâirezendi.[21] 1636 yılında Kadir Gece'sinde Ayasofya'da "sekiz saat ezberden" Kuran okuyunca Sultan'ın ilgisini çekmiş ve saraya alınmıştı. Bu teveccühün bir nedeni belki de IV. Murad'ın silahtarı ve kızı Esmahan Kaya Sultan'la evli olan Melek Ahmed Paşa'ydı.

Evliya Saray'da iki yıl kalır. Enderun'da eğitimini sürdürür, şiir, yazı, musiki ve Kuran dersleri alır. IV. Murad'ın meclisine katılır; zekâsı, tatlı dilli nüktedanlığı ve hazırcevaplığıyla, okuduğu şarkılar ve anlattığı fıkralarla Sultan'ın gönlünü hoş eder. 1638'de Bağdat seferinden önce, 40 akçe yevmiyeyle sipahi ocağına girerek saraydan ayrılır (1/122) ve İstanbul dışındaki yolculuklara başlar.

Evliya, seyahatlerinin, dur durak bilmeden âlemi dolaşmasının sebebini okura bir rüya ile açıklamak ihtiyacını duyar. Anlattığına göre 19 yaşında, "peder ü mâder ve üstâd [ü] bürâder kahırlarından nice halâs olup [kurtulup] cihân-geşt olurum" diye kıvranırken (1/11 ve 2/7) gördüğü "stratejik"

19 "Bu hakîr-i pür-taksîr Evliyâ-yı bî-riyâ [...] rahm-ı mâderden müştak olup [...] bin yigirmi Muharremü'l-harâm'ın onuncu günü yevm-i âşûrâda vücûda gelüp..." (1/98).

20 Abaza kökenli Melek Ahmed Paşa'nın (ö. 1 Eylül 1662) Evliya ile akrabalığı için bkz. 3/154 ve 5/89. Yakışıklı ve boylu poslu olduğundan Melek lakabıyla anılan Ahmed Paşa (Râlamb 2008 [1657 1658], s. 34), silahtar, mutasarrıf ve beylerbeyi görevleri dışında dört kez kubbe veziri ve 5 Ağustos 1650 ile 21 Ağustos 1651 arasında sadrazamlık makamında bulunmuştur.

21 *Seyahatnâme*, çalgıcı ve bestekârlar, dönemin müzik terimleri, aletleri ve makamları hakkında zengin bilgiler içerir, bkz. Pekin 2009.

bir rüya onu bu sıkıntıdan kurtarır.[22] Rüyasında 1630 yılında Muharrem ayının 10'unda, aşure gecesi, Yemiş İskelesindeki Ahî Çelebi Camisi'nde büyük bir cemaatle namaz kılarken Hazreti Peygamberi görür. Heyecandan "Şefâ'at yâ Resûlallâh" diyeceğine "seyâhat yâ Resûlallâh" der. Hazret gülümser ve "Allah'ım şefâ'atî ve seyâhatî ve ziyâretî sıhhat ve selametle kolaylaştır" der. [23] Evliya uyandığında rüyasını tabir ettirmek için büyük şeyhlere başvurur. Onlar, Allah'ın emriyle "seyyâh-ı âlem" olacağını bildirirler ve "gördüklerini kaleme al" diye tembih ederler. Evliya, Mevlevi şeyhi Abdullâh Dede'nin "iptida bizim Şehr-i kadîm, Belde-i Tayyibe Kostantiniyye'yi tahrir et" nasihatine uyarak İstanbul hakkında yazmaya başlar.

1. Kitap: İstanbul ve çevresi

Seyahatnâme'nin birinci kitabı belki de en çok yararlanılan, kaynak gösterilen ve popüler baskıları yapılan cilttir. Bu ciltte, Evliya önce Osmanlı padişahlarının tarihçesini, bazı önemli siyasi olayları, IV. Murad dönemini, İstanbul'un kuruluş efsanelerini, tılsımlarını, imaretlerini ve semtlerini anlatır. Ardından yüz on bir sayfa boyunca *Seyahatnâme*'nin en önemli bölümlerinden biri olan 1638 tarihli Esnaf Alayı'nı nakleder.

IV. Murad'ın Bağdat Seferi'ne çıkmadan evvel:

> İslâmbol'un sağîr ü kebir [küçük ve büyük] cümle esnâfları ordu-yı hümâyûnuma çıksınlar ve ne kadar asker olur ve ne kadar bin dükkândır ve ne kadar esnâfdır [...] sekizer kat mehterhânelerin çalarak Alay Köşküm dibinde ubûr etsinler [...] ve eyle bir alay-ı azîm etsinler kim Âl-i Osmân pâdişahların birisi zamânında olmamış ola (1/251).

demesi üzerine fermanlar gönderilir ve böylece Evliya'nın canlı anlatımıyla günümüze kadar ulaşan İstanbul'un bin yüz esnaf loncasının katıldığı geçit töreni gerçekleşir.

22 17. yüzyıl Osmanlı toplumunda rüyaların önemi ve Evliya'nın kullandığı rüya motifinin tahlili için bkz. Kafadar 2009, s. 146-148. *Stratejik* sıfatını Cemal Kafadar'dan ödünç aldım.

23 Ahî Çelebi Camisi Eminönü'nde Haliç'in kıyısında, İstanbul Ticaret Üniversitesi'yle Zindan Hanı'nın yanında hâlâ yerinde duruyor.

2. Kitap: Bursa; Karadeniz kıyıları, Trabzon, Abaza ülkesi, Gürcistan; Girit; Erzurum, Tebriz; Merzifon, Ankara[24]

Evliya saraydan ayrıldıktan sonra ilk yolculuğunu 1640 yılında, 29 yaşındayken babasından gizli olarak Bursa'ya yapar. Bursa dönüşü, bu kez babasının iznini ve hayır duasını alarak Trabzon'a vali atanan Ketenci Ömer Paşa'yla birlikte deniz yoluyla Trabzon'a gider. Şehrin tasvirinden sonra "Tarabefzûn me'kûlât ü meşrûbâtının memdûhhâtı" bölümünde şehrin ünlü meyvelerini ve balıklarını anlatır. Trabzonluların hamsiyle kırk türlü yemek pişirdiklerini bildirir ve on ciltlik yapıtında bir daha tekrarlamayacağı bir şeyi yapar: Hamsi pilakisinin tarifini verir.[25]

Seyyahımız Trabzon'dan Kırım'a geçer; Azak kalesine yapılan bir sefere katılır. Deniz yoluyla İstanbul'a dönerken fırtınaya kapılır, zorlukla kurtulur ve bir daha Karadeniz'e gemiyle çıkmamaya yemin eder (2/76). Yeminini bozmaz, ama başka yerlere deniz yolculuğu yapmaktan da geri kalmaz. 1645'te başkumandan Yusuf Paşa'nın baş müezzini olarak Girit seferine katılır. Hanya'nın fethinde bulunur, fakat gerek deniz yolculuğunu, gerekse kuşatmayı çok kısa anlatır.[26] Ertesi yıl (1646'da) bu kez Erzurum valisi Defterdarzâde Mehmed Paşa'nın baş müezzini ve gümrük kâtibi olarak Erzurum'a gider. Sapanca, Tokat, Amasya, Niksar güzergâhıyla Kemah ve Erzincan'a oradan da Erzurum'a varır. Erzurum'un soğuğunu vurgulamak için,[27] Evliya'nın abartmalarına örnek olarak pek sık tekrarlanan o ünlü fıkrayı anlatır.

> Hatta bir kerre bir kedi bir damdan bir dama pertâb ederken [sıçrarken] mu'allakda donup kalır. Sekiz aydan Nevrûz-i Harzemşâhî geldikde mezkûr [adı geçen] kedinin donu çözülüp mırnav deyüp yere düşer. Meşhûr latîfe-i darb-ı meseldir (2/109).

Evliya, "latife olsun diye anlatılan meşhur hikâyedir" demesine rağmen haksız ithamdan kurtulamamıştır.

24 1640 ile 1648 yılları arasındaki yolculukları kapsıyor.
25 *Seyahatnâme*'nin bu yegâne yemek tarifi için bkz. Sekizinci Bölüm: Balıklar, s. 172.
26 Bu yolculuğun hayali olma ihtimali kuvvetle muhtemeldir.
27 Zaten Evliya'ya göre şehrin adı "Sovuktan 'Ere zulüm' olan Erzurûmdur" (2/109).

Erzurum'dan görevle Erzincan üzerinden Azerbaycan ve Gürcistan'a, ardından "Acem Diyarı"na[28] gider. Tebriz'i gezer (2/115), İran kültürüyle ilk kez karşılaşır ve ilk kez "memduh" İran pilavından söz eder. Evliya, efendisi Defterdarzâde'nin yiğitliği ve asilliği dışında yemek merakını ve zengin mutfağını da anlatır. Yedi ustanın denetiminde kırk aşçının çalıştığı bu mutfağın tasviri yüksek rütbeli bir Osmanlı yöneticisinin mutfağı hakkında sahip olduğumuz en ayrıntılı tasvirdir (2/190).

Defterdarzâde azledilince seyyahımız, Celâlilerle yaşadığı çeşitli maceralardan ve Merzifon, Çorum, Tokat, Ankara'ya uğradıktan sonra 1648'in Ağustos ayında İstanbul'a döner. Dönüşünden birkaç gün sonra Sultan İbrahim tahtan indirilir ve IV. Mehmed dönemi başlar.

3. Kitap: İstanbul, Konya ve Payas Antakya üzerinden Şam [Suriye], Filistin, Gazze, Halep, Urfa, Kayseri, Sivas eyaleti; Trakya, Rumeli, Edirne[29]

Evliya Çelebi 1648 yılının Eylülünde Silahtar Murtaza Paşa'nın maiyetine katılır ve imamı olarak Şam'a gitmek için yola çıkar. Önce İznik'e uğrar, kentin kısa bir tasvirini yapar, sonra Eskişehir ve Akşehir'den geçerek Konya'ya gider. Konya ve Karaman yöresini gezer, Adana, Antakya yoluyla Hama'ya, oradan Humus'a ve "cennet kokulu" Şam'a ulaşır. Şam'da uzun kalamaz. Ulak olarak İstanbul'a gönderilir. Üsküdar'da Celâlilerle ordunun çatışmasına tanık olur ve olayları nakleder. Tekrar Şam'a döner ve bu kez vergi toplamak için Murtaza Paşa'nın askerleriyle birlikte önce kuzeye Sayda ve Beyrut'ta, sonra güneye Akka, Hayfa, Yafa ve Gazze'ye gider. Üçüncü cildin başında yer alan bu yolculuklar Evliya'nın günümüz Suriye, Lübnan, İsrail ve Filistin topraklarına ilk yolculuğudur. Ancak ne yazık ki Lübnan dağlarında toplanan deva otları, Akka'nın hurmaları ve Gazze'nin latif zeytinyağı dışında yörenin yemek kültürü hakkında fazla bilgi vermez. Murtaza Paşa'nın Şam'dan Sivas valiliğine atanmasıyla Halep ve Urfa üzerinden

28 Acem, Arapların Arap olmayanlara ve özellikle İranlılara, ülke olarak da İran'a verilen addır. Sözcük düzgün konuşmayan anlamındaki Arapça *ucme*'den türetilmiştir ve Antik Yunanlıların kendileri dışındaki topluluklar için kullandıkları *barbar* sözcüğünün Arapça muadilidir. Zamanla etnik ve coğrafi anlamı öne çıktıysa da negatif bir vurguyu hep taşımıştır. Acemi sözcüğü de Acem'den türetilmiştir.

29 1648-1655 yılları arasındaki yolculukları kapsıyor. Bu ciltle ilgili olarak bkz. Korkut Buday'ın çalışması, Buday 1996.

Sivas'a gider. "Ummehât-ı bilâd" (beldelerin anası) dediği Sivas'ı "Ümm-i dünyâ" (dünyanın anası) Kahire ile karşılaştırır ve övgüyle anlatır. Ancak orada da fazla kalmaz. Paşa'nın emriyle "eyalet-i Diyârbekir"de vergi toplamak için yola koyulur. Bu Evliya'nın Doğu Anadolu'ya yaptığı ikinci seyahattir. Arapkir, Harput, Pertek, Palu, Genç, Muş ve Bingöl yöresini gezer. Bingöl Yaylası'nın bitki ve göl balıkları hakkında ayrıntılı bilgiler verir. Paşa azledilince (Temmuz 1650) İstanbul'a döner. O sırada (5 Ağustos 1650) akrabası Melek Ahmed Paşa'nın sadrazam olması ve Evliya'nın baş müezzin olarak atanması seyyahımızın bir süre İstanbul'da kalmasına yol açar.

Evliya, sadrazamın akrabası ve sırdaşı olarak yakından izlediği çalkantılı dönemin siyasi olaylarını ve makamın zorluklarını nakleder. Melek Ahmed Paşa bir yıl sonra (21 Ağustos 1651) azledilip Özü Eyaletine[30] atanınca o da efendisiyle birlikte Silistre'ye gider ve daha sonra birkaç kez ziyaret edeceği Tuna boylarını keşfeder. Bu yolculukların konumuz açısından en ilginç yanı Tuna balıkları, dalyanlar ve havyar, balık yumurtası gibi balık yan ürünlerinin üretimi hakkında yazdıklarıdır. 1652'de Ahmed Paşa, Özi'den Rumeli eyaletine gönderilince Eski Zağra, Yeni Zağra ve Filibe güzergâhıyla Sofya'ya gider, fakat 1653'te Paşa'nın sadaret kaymakamlığına atanmasıyla Edirne üzerinden İstanbul'a döner. Üçüncü cilt uzun bir Edirne tasviri ve dönemin siyasi çekişmelerin dedikodularıyla sona erer. Evliya 1655 yılına kadar ağırlıklı olarak merkezde kalır.

4. Kitap: Diyarbakır, Bitlis, Van; "Acem diyârı", Bağdat[31]

Seyahatnâme'nin dördüncü cildi, Mart 1655'te Van yolculuğuyla başlar. Evliya Van'a vali olarak atanan Melek Ahmed Paşa'yla birlikte yola çıkar. Malatya, yakınlarında zahire temin etmek için kafileden ayrılır, önce Palu ve Ergani'ye gider, ardından firari Diyarbakır valisinden vergileri tahsil etmek

30 Özi ya da Özü Eyaleti, Rumeli Eyaletinin doğusunda Bulgaristan'ın kuzey kısmını, Dobruca bölgesiyle Ukrayna'nın bir bölümünü kapsayan büyük bir eyaletti. 1620'den sonra merkezi Silistre şehriydi. 1864'te Niş ve Vidin eyaletleriyle birleştirilerek Tuna Vilayeti adını aldı, bkz. Pitcher 2007, s. 184 ve harita XXIX.

31 1655-1656 yılları arasındaki yolculukları kapsıyor.

için "Eyâlet-i Diyârbekr-i Kürdistân"a yönelir.[32] Firar eden valiyi bulabilmek için Mardin, Sincar (Sincan), Miyâfârkîn (Silvan) ve Hazzo'yu (Kozluk) dolaşır. Hazzo'da kafileyle buluşur ve Paşa'sıyla birlikte Bitlis'e girer. Evliya Diyarbakır ile Bitlis'in, ayrıca yörenin toplumsal, siyasi ve etnografik yapısı hakkında çok zengin bilgiler verir.[33] Bitlis'te Kürt yönetici Abdal Han'ın misafiri olur. Hezârfen (bin marifetli; çok bilen; elinden çok iş gelen) dediği Kürt beyinin yeteneklerinden, bağ-bahçe ve saraylarından sitayişle söz eder, Ahmed Paşa'ya gümüş lengeriler ve Çin porselen kaplarla sunduğu on dört çeşit pilavlı ve elli çeşit hoşaflı ziyafeti anlatır. Abdal Han'ın zenginliğini ve yaşam kalitesini yansıtan bu mükellef ziyafet *Seyahatnâme*'nin en iştah açıcı bölümlerinden biridir (4/76).

Adilcevâz ve Erceyş (Erciş) üzerinden Van'a yolcuğu ve Van tasvirinden sonra seyyahımız Melek Ahmed Paşa'nın 40.000 askerle Bitlis Han'ına karşı düzenlediği seferi, kanlı çatışmaları, Han'ın mağlubiyetini, firarını ve kitaplığına kadar tüm mallarının haraç mezat satılmasını nakleder.[34] Muzaffer olan Melek Paşa'yla birlikte Van'a döner, ardından paşa tarafından İran'a elçi olarak gönderilir. "Yine Acem ülkesini seyr [ü] temâşâ ederim" diyerek, sevinçten "ayakları yere basmadan" yola koyulur. Rumiye'yi (Urmiye), Tebriz'i, kısaca günümüzün İran Azerbaycanı'nı gezer, ardından Irak'a geçer; "cennet yurdu" Bağdat'ı, Necef ve Basra'yı ziyaret eder. Kuzeye yönelir İmadiye, Cizre ve Hasankeyf'i dolaştıktan sonra yeniden güneye döner, Musul üzerinden "yetmiş çeşit hurması" olan Bağdat'a ulaşır.

5. Kitap: Doğu Anadolu; Tokat üzerinden İstanbul; Özi eyaleti, Varna, Akkirman, Silistre. Gelibolu; Belgrat, Bosnasaray, Priştine, Üsküp, Sofya, Manastır, Florina, Kesriye[35]

Beşinci kitap, Bağdat'tan "diyâr-ı Musul" ve "diyâr-ı Kürdistân" güzergâhıyla Van'a dönüş yolculuğuyla başlar. Sekiz ay sonra Van'a dö-

32 Kürdistan, eyaletin adıydı. "Evvelâ kânûn üzre Diyârbekir üç tuğlu vezâretdir. [...] Ve eyâlet-i Diyârbekir cümle on altı [doğrusu on dokuz] sancakdır ve beş sancak dahi hükûmetdir [özerktir], ammâ on dokuz sancağın on ikisi sâ'ir memleketin eyâletinde olduğu gibi [...] devlet tarafından azl [u] nasb olunurlar, ammâ sekiz [doğrusu yedi] sancak dahi Ekrâd beğleridir" (4/22).

33 Bu yolculuklar hakkında bkz. Köhler 1989; Bruinessen-Boeschoten 2003; Dankoff 1990.

34 Kitaplığın değerli kitapları ve akıbeti için bkz. 4/152-156.

35 1656-1661 yılları arasındaki yolculukları kapsıyor.

nen Evliya Çelebi ulak olarak alelacele İstanbul'a gönderilir. İstanbul'dan yeniden Van'a dönmeye hazırlanırken ekonomik nedenlerle patlak veren ve tarihe "Vaka-i Vakvakiye" olarak geçen isyana tanık olur (Şubat 1656), Atmeydanı'ndaki olayları nakleder. Van'a döndükten sonra bu sefer Abdal Han'ın yerine Bitlis Bey'i tayın edilen oğlundan birikmiş vergileri toplamak için Bitlis'e gönderilir, fakat bu arada firardan dönmüş olan Abdal Han'ın "zorunlu misafiri" olur. Büyük badireler atlattıktan sonra adamlarıyla birlikte kaçıp kurtulmayı başarır; parayı tahsil etmeden Van'a döner.

Temmuz 1656'da, Van valiliğinden azledilen Ahmed Paşa'yla Tokat ve Amasya üzerinden İstanbul'a döner. İstanbul'a vardıktan kısa bir süre sonra paşa yeniden Özi valiliğine atanır. Evliya onunla birlikte yeniden batıya yönelir ve Karadeniz kıyısından, Varna üzerinden ikinci kez Silistre'ye gider. İmparatorluğun batıdaki kalelerini ve Tuna boylarını dolaşır, balık dalyanları hakkında yeni bilgiler verir. Zaman zaman batı ve kuzey sınırlarının dışına çıkar. Mayıs 1657'de Melek Ahmed Paşa'nın askerleriyle birlikte Erdel (Transilvanya)[36] Prensi Rakoçi'ye (György II. Rakoczy, Evliya'ya göre Rakofçi Kral) karşı düzenlenen Lehistan seferine ve Ekim 1657'de Kırım Hanı IV. Giray ile birlikte Kazaklara karşı akınlara katılır. Bu arada Akkirman'da[37] Paşa'nın Giray Han'a ve Tatar askerlerine verdiği mükellef ziyafeti ve verilen tayınatları, etten hoşafa kadar ayrıntılarıyla anlatmayı ihmal etmez.

1659 yılında, eşi Kaya Sultan'ın ölümüyle sarsılan Melek Ahmed Paşa Bosna Beylerbeyliği'ne tayin edilir. Fakat Evliya bu kez onu izlemez. Önce IV. Mehmed'in Kuzeybatı Anadolu'da Celâlilere karşı düzenlediği sefere, Kasım 1659'da Boğdan seferine, ardından 1660'da Erdel seferine katılır. Varat'a giderken geçtiği "Cennet Belgrad"ı övgülerle uzun uzun anlattır. Varat Kalesi'nin kuşatmasında ve fethinde bulunur, "gazayı" nakleder. Kalenin fetihnamesini ve Erdel diyarında alınan "sîm ve zerrîn âvan-i bî hisâb" ganimetleri Belgrat'a, Melek Ahmed Paşa'ya götürmekle görevlendi-

36 Latince "ormanların ardındaki ülke" anlamındaki *ultra silvam*'dan türeyen Transilvanya, 11. yüzyıldan 1918'e kadar batıda Karpatlar'a dayanan, günümüzün Ukrayna, Macaristan, Sırbistan, Romanya ve Moldova arasındaki bölgenin adıydı. Osmanlılar Macarca *Erdély*'den Erdel derlerdi, günümüzde Romanya'nın orta-batı bölgesinin adıdır.

37 Günümüzde Bilhorod-Dnistrovskyi ya da Belgorod-Dniestrovski, Ukrayna'nın güneybatısında Dinyester nehrinin ağzındaki şehir.

rilir. "Şehr-i muazzam" Bosnasaray'ı tasvir eder. Paşa'nın askerleriyle Bosna-Hersek'teki Venedik kalelerinin yağmalanmasında yer alır, barışnâmeyi İspilet'e (Split-Hırvatistan) Venedikli generale götürür. Generalin elindeki Türkleri fidyeyle kurtarır ve onunla yüksek masada, yani "alafranga" tarzda yemek yer. Ardından Ban[38] Zirinoğlu'na esir düşen Bihke (Bihać) kalesi kumandanını kurtarma göreviyle 40.000 kuruş nakit ve değerli hediyelerle Kuzey Hersek'te Çakatorna'ya (Cekoveć) gönderilir. Görevi bitince Evliya şehri dolaşır, Zirinoğlu ile "bir iki gün sohbet" eder, hatta Hırvat asilzadenin düzenlediği av faslına bile katılır.[39]

1660'da Ahmed Paşa Bosna Eyaleti'nden azledilip ikinci kez Rumeli Eyaleti'ne gönderilince Ocak 1661'de onunla birlikte Priştine, Üsküp, Köstendil yoluyla Sofya'ya gider.

Evliya 1661'in Nisan ayında "on kadılık yerde[n] zahîre-bahâ" vergisini toplamak için elli yiğitle birlikte Sofya'dan yola çıkar, Manastır'ı ve günümüz Yunanistan sınırları içinde kalan Batı Makedonya'yı dolaşır. Florina ve Kesriye'yi ayrıntılı anlatır. "Cümle halkı top-keşân Yörükleridir" dediği Cum'abâzârı, Karayek İçi, Eğribucak ve Sarıgöl kazalarının altmış dokuz köyünü sıralar. (5/312–5/314). Cum'abâzârı köyleri için kısa bilgi verir, diğerlerinden söz etmez, ama Eğribucak kazasındaki Bektaşi Memi Beğ Sultan Baba Tekkesi ile İmareti'nin övgü dolu uzun bir tasvirini yapar.

6. Kitap: Erdel, Arnavutluk, Macaristan, Almanya, Hollanda, İsveç; Bosna-Hersek, Macaristan (Kanije)[40]

Altıncı kitap, Haziran 1661'de Serdar Ali Paşa'yla gittiği Erdel seferinde gördüğü kalelerin anlatımıyla başlar. Evliya Tatar askerleriyle birlikte "kâfir" çeteleriyle savaşır, "at etleri, taklan, kurut ve yazmalar" yiyerek onlarla birlikte "Orta Macar vilâyetine çapula gid[er]", ganimet toplar, fırsat buldukça yöreyi dolaşır, şehirleri, kaleleri anlatır.[41] 1661'in Aralığında kışı

38 Hırvatistan'da kralın yerel temsilcisine verilen ad.

39 Zirinoğlu'nun düzenlediği "sayd u şikar" için bkz. 5/284.

40 1661-1664 yılları arasındaki yolculukları kapsıyor.

41 *Seyahatnâme*'nin 6. ve 7. ciltlerinde yer alan Macaristan yolculuğu 1904'te Macar tarihçi ve oryantalist Imre Karácson tarafından Macarcaya çevrildi ve *Evlia Cselebi török világutazó magyarországi utazásai 1660-1664* adıyla yayınlandı. Kitabın yeni basımı, tarihçi Pál Fodor'un önsözü ve notlarıyla 1982'de yapıldı. Bu bilgileri rahmetle andığım sevgili Yılmaz Gülen'e borçluyum.

geçirmek üzere orduyla birlikte Belgrat'a gider. O sırada Köprülü Mehmed Paşa ölür ve yerine oğlu Fazıl Ahmed Paşa geçer (Ocak 1662). Yeni sadrazam Melek Ahmed Paşa'yı İstanbul'a çağırır. Evliya efendisiyle İstanbul'a gitmeden önce vergi tahsilâtı için Arnavutluk ve Karadağ'ı dolaşır ve 1662 yılının Nisan'ında paşa ile birlikte Sofya'dan İstanbul'a döner.

Aynı yılın Eylül ayında Melek Ahmed Paşa vefat eder. Efendisinin ölümü Evliya'nın dünyasını karartır. Bir felaket yetmezmiş gibi evi ve sahibi olduğu dükkânlar da yanar. "Diyâr-ı İslâmbol başıma bir dâr oldu" derken ve "yine seyâhat ârzûları gelüp [...] acep ne cânib azm-i râh etsem?" diye düşünürken (6/84) IV. Mehmed'in Nemse (Avusturya) seferine hazırlandığını öğrenir. Evli, çoluk çocuk sahibi olmadığına şükrederek sefere katılmak üzere Mart 1663'te altı hizmetkârı ve sekiz atıyla İstanbul'dan ayrılır. Vidin yoluyla Belgrat'a gider, oradan Macaristan'a geçer. Peç'i, Mohaç'ı, Budin'i ve Peşte'yi uzun uzun anlatır. Estergon'a geçer, Uyvar Kalesi'nin kuşatmasına katılır. Altıncı cildin devamını, kırk bin Tatarla birlikte ganimet için "vilâyet-i Alman'a ve vilâyet-i Holandiye, vilâyet-i Filimenk ve İsfaç [İsveç] vilâyetine" yaptığı akınların hikâyesi oluşturur. Tartışmalı olan bu yolculuklar ve maceralar arasında çok sık olmasa da yine ilginç yiyecekler ve ziyafetlerden söz eder, içi canlı hayvanla doldurulmuş sığır kebabını anlatır.

7. Kitap: Macaristan, Avusturya (Viyana), Uyvar, Estergon, Temeşvar, Eflak-Boğdan, Kırım, Kafkasya, Dağıstan, Azak[42]

Evliya 1664 yılında hâlâ Orta Avrupa'dadır. Budin Eyaleti'nin kalelerini dolaşır, çatışmalara katılır ve yedinci cildin ilk sayfalarında bu olayları nakleder. Maceralarla geçen aylardan sonra Uyvar ve Estergon üzerinden Belgrat'a döner ve dört ay boyunca "zevk u safâ" eder.

Evliya Belgrat'ta dinlenirken 1665 Martında şehre Viyana'ya elçi olarak gitmekte olan Kara Mehmed Paşa gelir. Fazıl Ahmed Paşa'nın önerisi üzerine deneyimli "seyyâh-ı âlem" elçilik heyetine katılır ve Beç'e (Viyana) gider.[43]

42 1664-1667 yılları arasındaki yolculukları kapsıyor.

43 Metinde her ne kadar "sene 1074 mâh-ı zilka'de" (Mayıs-Haziran 1664) diyorsa da (7/94) Evliya daha önce (7/53) elçi Mehmed Paşa'nın Belgrat'a varış tarihini "sene 1075 mâh-ı Ramazân'ının yevm-i ıydı" (Nisan 1665) olarak verdiğine göre Viyana'ya varış tarihi de 1075 yani 1665 olarak düzeltilmelidir.

Evliya'nın Viyana'nın toplumsal ve kültürel yaşamına bakışı yedinci cildin belki de en ilginç bölümüdür. Şehrin bahçe ve köşklerini, müzeyyen çarşılarını, bal dökülse yalanacak kadar temiz sokaklarını anlatır. Yetenekli zanaatkârları, saat ustalarını, hekimleri, cerrahları över. Işık saçan bir dağ gibi duran (7/103) "İstifani nâm" kiliseye hayran kalır. Kilisedeki cennet tasvirleri karşısında "âdem gördükde rûh teslîm" edesi geldiğini, inançlı bir Müslüman olmasına rağmen belirtmekten çekinmez. Manastırın kitaplığındaki kitaplara gösterilen ihtimamı görünce, İskenderiye'deki Attarîn Camii'nde güve ve farelerin yediği kitapları "Bu kadar Kitâbullah telef oluyor, buna bir çâre edelim," diyen bir Müslüman'ın çıkmadığını, "zîrâ Kitâbullâhlara kâfir kadar mahabbetleri yokdur" diyerek kendi toplumunu eleştirmekten geri kalmaz (7/103).[44] Seyyahımız İmparatorla görüştüğünü, hatta ondan "Yedi kral vilayetine gidüp seyâhat" etmek için icâzet isteyince imparatorun "baş üstüne" diyerek ona bir "papinte hat"[45] verdiğini anlatır. Bu izinle Almanya, Hollanda ve Danimarka'ya gittiğini bildirse de bu konuda sadece kısacık bir bölüm yazar.

Yedinci kitap Macaristan, Eflak, Boğdan, Giray Hanla birlikte gittiği Kırım, Kuzey Kafkasya, Dağıstan, Hazar kıyıları (1666), ardından Volga boyları ve Azak (Ocak 1667) yolculuklarıyla son bulur. Evliya Kafkasya'yı gezerken Abhaz, Çerkez, Tatar ve diğer Kafkasya halklarının beslenme alışkanlıklarıyla ilgili bilgiler verir.

8. Kitap: Azak'tan İstanbul'a; Yunanistan, "Girit gazâsı"; Dönüş: Mora, Yanya, Arnavutluk, Makedonya üzerinden İstanbul[46]

Sekizinci kitap Azak'tan İstanbul'a dönüş yolculuğuyla başlar. Evliya Azak, Kırım (Kefe, Bahçesaray), Akkerman, Babadağı, Yanbolu, Edirne

44 Bu eleştiri ayrıca 7. cildin Mısır'da yazıldığını, yani seyyahımızın 1665 yılında yaptığı yolculuğu 1672'den sonra yazmış olduğunu kanıtlayan ifadelerdendir. Metinde, konunun uzmanları tarafından dile getirilen *Seyahatnâme*'nin Mısır'da kaleme alındığı görüşünü doğrulayan çok ipucu var. Örneğin 5. ciltte 1661'de Batı Makedonya'ya yaptığı yolculuğu anlatırken, Fatma Sultan'ı "Cânpolâdzâde Hüseyin Beğefendimizin vâlide-i müşfikası" (5/310) olarak tanıtması da bunlardan biridir. Cânpolâdzâde Hüseyin Paşa, Eylül 1673 (10/519) ile Kasım 1675 (10/521) tarihleri arasında Mısır valisi ve Evliya'nın efendisiydi.

45 Yol tezkeresi, pasaport anlamındaki *patente*'den Evliya'nın ürettiği kelimelerden biridir, bkz. yukarıda dipnot 17.

46 1667-1670 yılları arasındaki yolculukları kapsıyor.

üzerinden dört yıl ve iki ay sonra Mayıs 1667'de,[47] "sâlimîn ü gânimîn", on altı gulâmı, on altı atı, üç bin aded nakid guruşuyla İstanbul'a varır.[48]

Bu dönüş yolculuğu dışında sekizinci cilt ağırlıklı olarak Evliya'nın günümüz Yunanistan'ını bir uçtan bir uca kat eden yolculuğunu içerir. Batı Trakya, Doğu Makedonya, Tesalya, Mora, Girit, Epir, İyon ve Ege adalarını kapsayan bu yolculuk Evliya'nın "Girid gazâsına" gönüllü olarak gitmeye karar vermesiyle başlar ve seyyah yedi ay sonra, Aralık 1667'de üç hizmetkârı ve üç kadim dostuyla İstanbul'dan ayrılır. Edirne'de yedi gün kalır, Kaymakam Paşa'dan "gazâya" katılma izni alır ve 28 Şubat 1668'de kentten ayrılır. İzin isterken her ne kadar "Allâh içün olsun beni bu Girid gazâsından alıkoma. Henüz sadrıa'zam İstife [Thiva] şehrinde imiş yetişeyim" (8/31) dese de güzergâhtaki şehirlerde ayrıntılı tasvirler yapmaya yetecek kadar zaman geçirir. Dimetoka'dan Kavala'ya giderken Nefes Sultân Bektaşi Tekkesi'ni[49] ziyaret eder. Kavala'dan Drama, Zihne ve Siroz (Serres) üzerinden Selanik'e varır. Şehri etraflıca anlatır. Vodina (Edessa), Karaferye (Veria), Yenişehir (Larisa), İzdin (Lamia) yoluyla "Şehr-i azîmi atîk" Atina'ya ulaşır. Hayran kaldığı şehrin ve Akropolün tasvirini "Bu şehri gelüp görmeyen seyyâh-ı âlem cihân-bînim demesin" (8/117) cümlesiyle noktalar.

"Âdem deryâsı ve kal'alar vâdisi" dediği Mora'nın kalelerini teftiş eder, dostluk kurduğu ayanların çiftliklerinde "acep zevk u sefâlar" ettiğini anlatır. Mani'nin en güney ucuna kadar iner ve ancak yedi ay sonra, Eylül 1668'de Nafplion limanından Girit'e hareket eder.[50] Kandiye'nin iki buçuk

47 İstanbul'dan Mart 1663'te ayrılmıştı.

48 İlk Osmanlı kuruşu 1687'de basıldı. Metinde sözü edilen kuruş yabancı gümüş bir para, muhtemelen de *esedi* denen Hollanda gümüş sikkesidir. Akçenin değeri devamlı düştüğünden 1664-65 yıllarında 1 kuruş 80 akçe, 1672 80 yıllarında 120 akçe değerindeydi. (Mantran 1986, c. I, s. 234). Beylerbeyliğe atanan bir sancakbeyinin ilk maaşının 200.000 akçe olduğunu (1/86) göz önünde bulundurunca, Evliya'nın biriktirdiği 240.000 akçenin (3.000x80) ciddi bir meblağ olduğu anlaşılıyor.

49 Işıklar tekkesi olarak da bilinen tekke antik Traianoupolis'in (Osmanlı döneminde Kara Ilıca, günümüzde Loutros) Akropol tepesi üzerine kurulmuştu. Tekke ve Ilıca için bkz. Lowry 2008, s. 29. Bu güzergâh için ayrıca bkz. MacKay 2009.

50 Evliya'nın verdiği hareket tarihi "sene 1078 Rebîu'l-âhirin fî yevmi 15" yani 4 Ekim 1667'dir. Fakat seyyahımız Edirne'den "sene 1078 mâh-ı Ramazânu'l mübârekinin on beşi" yani 28 Şubat 1668'de hareket ettiğine göre (8/31), 1078 yılı 1079 olarak düzeltilmelidir. Evliya'nın tarihlerle arasının pek iyi olmadığı söylenebilir. Sıklıkla tarih hataları yaptığı gibi (bkz. dipnot 43) çok önemli tarihleri de unutabiliyor; örneğin Melek Ahmed Paşa'nın ölüm tarihini hatırlamaz, sonra tamamlamak üzere metinde boşluk bırakır, bkz. 6/77.

yıl süren son kuşatılmasına katılır, savaşı ayrıntılarıyla ve insani boyutuyla kaleme alır. Tarihe "lağım savaşı"[51] olarak geçecek olan bu korkunç kuşatmayı "Kandiye'de âdem kanı değil âdem cânı ırmak gibi aktdı" cümlesiyle özetler.[52] Kale teslim olup Venediklerle anlaşma imzalandıktan sonra (16 Eylül 1669) Kandiye'de bir süre daha kalır, Osmanlı idaresinin şehre "acele ile" yerleşmesine tanık olur.

27 Mayıs 1670'te "Manya gazası"na katılmak için, bu kez resmi görevle Kandiye'den Mora'ya geçer. Zarnata Kalesi'nin aman ile alınmasından sonra fetihnameyi İstanbul'a götürmekle görevlendirilir. Fetihnameyi, kale anahtarlarını ve hizmetleri için üç yüz altın ile bir at alarak "Âsitâne-i sa'âdet tarafına" yola koyulur. İnebahtı'dan Yanya sancağına, oradan da günümüzün Arnavutluk ve Makedonya Cumhuriyeti üzerinden 28 Aralık 1670 Pazar günü "belde-i Tayyibe ve mahrûse-i Konstantiniyye ya'nî İslâmbol'a" döner. Yaklaşık üç yıl (otuz dört ay) süren bu yolculuk, bazı hayali güzergâhlara rağmen Yunanistan'ın büyük bölümünü kapsar. Evliya, şehir ve kasaba tasvirlerinin yanı sıra bölgedeki etnik yapıya, gündelik yaşama ve beslenme alışkanlıklarına değinir, dahası bölgedeki o döneme ait Osmanlı yapıları hakkında bilgiler verir.[53]

9. Kitap: Hac yolculuğu; Bursa, Kütahya, Afyon, Manisa, İzmir, Aydın üzerinden Ege-Batı Akdeniz kıyıları ve Ege Adaları; Doğu Akdeniz kıyıları, Antep, Halep, Kudüs, Şam, Mekke, Medine[54]

Seyahatnâme'nin dokuzuncu kitabı Evliya'nın hac yolculuğuna ilişkindir. Bunca yolculuk yaptığı halde hacca gitmemiş olmaktan rahatsız olan ve eski gücünü yitirdiğini düşünen Evliya (artık 60 yaşındadır), Kadir Gecesi rüyasında babasını ve hocası Evliyâ Efendi'yi görür. İkisi de nasihat edip "yürü dünyayı vücut sıhhati ile dolaş" deyince adeta dirilir ve "hem seyâhat ve hem ziyâret ve hem ticâret ola" diyerek, 21 Mayıs 1671'de Hicaz'a gitmek için üç dostu, sekiz hizmetkârı ve on beş atıyla yola çıkar. Zaten beş ay kaldığı İstanbul'dan sıkılmış, şehir "başına zindan" (9/6, 9/7) olmuştu!

51 Adıyeke, Nükhet-Adıyeke, Nuri 2007.

52 1645 yılında başlayan 2. Girit savaşı 1669'un sonbaharında sonuçlandı. Savaşın iki buçuk yıl süren son safhası 1667'de sadrazam Köprülü Fazıl Ahmed Paşa'nın Kandiye'ye gitmesiyle başlamıştı.

53 Bu yolculuk için bkz. MacKay, 2009.

54 1671-1672 yılları arasındaki yolculukları kapsıyor.

O zamana kadar Anadolu'nun görmediği batı bölgelerini, Ege ve Akdeniz kıyılarını görmek için yolu uzatır. Bursa-İnegöl üzerinden önce baba ocağı Kütahya'ya uğrar. Sonra İç Ege'de Afyon, Uşak, Kula, Manisa'yı gezer ve Bergama üzerinden İzmir'e varır. Çeşme'den Sakız'a, Bodrum'dan İstanköy'e (Kos), oradan da Sönbeki (Simi) ve Rodos'a gider. Adayı baştan başa gezdikten sonra Fethiye'ye geçer ve kara yoluyla Antalya, Isparta, Alanya üzerinden Mersin, Tarsus, Adana, Maraş ve "Arabistan'ın gelinciği" dediği Ayntâb'a ulaşır. Antep'ten Kilis'e, oradan da "yüz beş kahvehâne[li]" Hazreti İbrahim'in makâmı Halep'e geçer. Güneye yönelir, Trablusşam (Tripoli), Beyrut ve Sayda'yi gezer. Günümüzde İsrail sınırları içinde kalan Sıfet (Safet/Zefat) ve Taberistan (Tiberias) yoluyla "yüz yirmi dört bin peygamberin âsitânesi" Kudüs'e varır. İslam ve Hıristiyan tüm dini makamları tavaf eder ve tüm seyyahların yaptığını yaparak şehrin anlatımında kutsal mekânlara ağırlık verir. Güneye, Beytü'l-lahm (Beytlehem) ve el-Halil'e (Hebron) kadar iner, oradan kuzeye yönelerek Şam'a gider. Bu Evliya'nın Şam'a ikinci ziyaretidir (birincisi 1648'deydi ve 3. kitapta yer alır). Bu kez uzun kalabildiği için şehri, günlük yaşamı, meşhur kahvehaneleri, hatta kahvelerde sunulan çeşitli içecekleri kaydeder. Memduh yiyecekleri sıralar, "Peynirli ve lahm-ı acînli böreği"nin dünyada eşi olmadığını bildirir.

Seyyahımız Şam'da hacı kafilesine katılır. Mekke ve Medine'yi ziyaretten sonra Suriyeli hacılardan ayrılır, Mısır hacılarının kervanına katılır ve Mekke kervanının kadim güzergâhını izleyerek Kızıldeniz kıyısından Akabe, Süveyş üzerinden 3 Haziran 1672'de Ümm-i Dünya (dünyanın anası) Kahire'ye varır.

10. Kitap: Mısır; Aşağı Mısır (Kahire, İskenderiye, Dimyat); Yukarı Mısır, Sudan, Habeşistan, Somali, Cibuti, Kenya, Tanzanya[55]

Seyahatnâme'nin onuncu ve son cildi Evliya'nın yaklaşık on yıl kaldığı Mısır'ı ve kuzeydoğu Afrika'ya yaptığı yolculukları kapsar.

Kahire'ye yerleşen Evliya bir yandan notlarını derleyip kitabını yazar, bir yandan da yolculuklara devam eder, ufak tefek ticari işlerle uğraşır. Önce "Aşağı Mısır"ı, yani Kahire-İskenderiye-Dimyat üçgenini gezer, ardın-

55 1672-1676 yılları arasındaki yolculukları kapsıyor.

dan Nil boyunca güneye "Yukarı Mısır"a gider. Asuan'dan güneye Sudan, Func toprakları ve Habeşistan'a kadar iner. Bu yolculuklar, aşırı sıcağa ve Evliya'nın ilerlemiş yaşına rağmen sorunsuz geçer. Seyyahımız gördüğü ve yediği "acaib" şeyleri, yaptığı alışverişleri nakleder. Dimyat'tan pirinç alır, Habeşistan'da deve ve siyahi köle satıp kakule alır. [56]

Evliya Kahire'nin siyasi ve toplumsal ortamını İstanbul'daki kadar ayrıntılı anlatır, özellikle günlük yaşam ve konumuzu ilgilendiren yerel yiyecekler anlatıda önemli bir yer kaplar. Bu canlı ve zengin tasvirin nedeni kuşkusuz seyyahın şehirde uzun süre kalması ve yaşayıp gördüklerini sıcağı sıcağına kaleme almasıdır. Ayrıca Nil'in taşması, Osmanlı ordusunun kale fetihleri ya da bayram kutlamaları gibi vesilelerle sık sık düzenlenen şenliklerde halkın neşesinin, sınır tanımayan coşkusunun Evliya'yı "Gerçi İslâmbol büyük şehirdir, ammâ halkı zabt [u] rabt ve râbıta üzredir" (10/241) dedirtecek kadar etkilediğini de belirtmek gerekir. Kahire'de Ramazanda yapılan esnaf alayı İstanbul'daki 1638 tarihli Alay kadar muhteşem değilse de gıda maddelerine ilişkin bolca bilgi içerir.

Evliya'nın yolculukları Mısır'da son bulur. *Seyahatnâme*'de kayıtlı olan son tarih 12 Temmuz 1676 ise de[57] Evliya eserini bitirirken, "ekâlîm-i seb'ayı [yedi iklim] geşt [ü] güzâr etdiğimiz elli bir sene [1630–1682?] olmuş" der ve inzivaya çekileceğini açıklar (10/536). Evliya'nın kesin olarak hangi tarihte, nerede öldüğü ve mezarının nerede olduğu belli değildir. Uzmanlara göre muhtemelen kitabı bitirdikten kısa bir süre sonra, 1682 ya da 1683'te Kahire'de vefat etmiştir.[58]

Evliya Çelebi ve *Seyahatnâme*'siyle yeni tanışanlar için kısa notlar

Evliya'nın kendine özgü bir dili, üslubu ve aykırı olsa da sadık kaldığı dilbilgisi kuralları var. *Seyahatnâme*'de kullanılan Osmanlıcanın Evliya'ya has özellikleri, yazarın kelime hazinesi, zekice kelime oyunları, metnin ede-

56 "Dimyat'a dahil olup ertesi İslâmbol'da hânemize fırâvân pirinç ve mercimek ve ketân ve nohud ve sâyir levâzımâtlar gönderüp ehl-i Dimyât'ın erbâb-ı devletleri ile vedâlaşdık" (10/392); "Ve bu şehirde deve ve hecîn ve siyâh köle ve kızdan kâmil bin guruşluk bâr-ı sakîller [ağır yükler] bey' etdik [sattık] [...] Ve iki yüz guruşluk kakule-i kebîr fürûht eyledik" (10/494).

57 "Bin seksen yedi Cemâziye'l evvel" (10/528).

58 Kahraman 2009, s. 214.

bi değeri konunun uzmanları tarafından irdelendi, değerlendirildi, hatta "Evliya'yı Okuma Sözlüğü" dahi yapıldı.[59] Bu değerlendirmelerin ışığında yazar ve metin hakkında fikir verecek; bunun yanı sıra dil ve üslup hakkında Osmanlıca metinden yapılan alıntıların ve Dizin'deki kimi maddelerin anlaşılmasına katkıda bulunacak bazı kısa açıklamalar yapılmasında yarar vardır. [60]

Evliya Çelebi kelimeler üretir

Seyahatnâme'nin en çarpıcı dil özelliği Evliya'nın ürettiği (ya da uydurduğu) kelimelerdir. Bu kelimeleri bazen, döneminde geçerli olan yazım kurallarına uymayarak üretir. Örneğin Arapça çoğulları yeniden Türkçe çoğul haline getirir: *meşrûbât* (içilecek şeyler) yerine *meşrûbâtlar*, *meşrûbâtının* yerine *meşrûbâtlarının* der; Arapça çoğul kalıplarıyla Türkçe kelimelerden "uydurmaca çoğullar" üretir: *Penâyir* (peynirler) *pesâtirme* (pastırmalar), *enâcîrler* (incirler); Farsça kelimelerde Arapça çoğul eki kullanır: *Bagat* (bağlar, bahçeler) yerine *bâğavat* der. Bazen yabancı kelimelere uydurma ekler takar: *Ankurya*'dan (Yun. hıyarlar) yemek adı olduğunu iddia ettiği *ankuryasa*'yı[61] türetir. Bazen de harf değişikliği ya da eklemesi yaparak şalgam yerine *şargam*, *sefercel* (Ar. ayva) yerine *sefercelîs* der. Hamsi balığına genellikle *hapsi* der, fakat Trabzonlu bir seyyahın eserinde de sıklıkla tekrarlanan *habsi*'nin Trabzon ağzı olduğunu ve Evliya'nın muhtemelen hoşuna gittiği için kullandığını belirtmek gerekir.[62]

Öte yandan "neolojizm"[63] kategorisine girebilecek, meyhane anlamında *fiskhâne* (fısk=günah işleme), *rüsvâhâne* (rüsva=rezil, maskara); çinici esnafı anlamında *eyvâycı*[64] türü kelimeler kullanır. Dahası kelimelerin, deyimlerin ses uyumundan yola çıkarak okuru gülümsetecek dil oyunları yapar. Örneğin Arapça "erik" anlamındaki *iccâs* yerine, pislikler anlamında-

59 Dankoff, Robert, Tezcan, Semih 2004 (bundan böyle Dankoff-Tezcan).
60 Yazarın üslubuyla ilgili değerlendirmeler için ayrıca bkz. Dankoff-Tezcan, s. 28 52; Hanneke Lamers, Evliya Çelebi'nin Üslubu, Bruinessen-Boeschoten 2003 içinde, s. 117 125.
61 Bkz. Dizin, *ankuryasa* maddesi.
62 *Menâzırü'l-Avâlim*, Âşık Mehmed 2007 [1597], s. 1027, 1505 (bundan böyle Âşık Mehmed).
63 Yun. *neos* (yeni) ve *logos* (söz)'tan türetilen Fransızca terim; sözcük türetme; uydurmacılık.
64 *Eyvâycı*'nın açıklaması için bkz. Birinci Bölüm, dipnot 21.

ki *encâs*'ı kullanır ya da "açlığı def etme" anlamındaki *def'-i cû* deyimi yerine "açları def etme" anlamına gelen *def'-i ci'ân* der.[65]

Yer adlarını çarpıtır

Evliya'nın en çok hoşlandığı kelime oyunu yer adlarını çarpıtmaktır ve bunu sıkça yapar. Gerçi İstanbul yerine İslâmbol tercihi sadece Evliya'ya mahsus değildir. 17. ve hatta 18. yüzyılda İslâmbol demek olağandı.[66] Fakat Evliya bu sıradan sayılabilecek kelime oyunu dışında, gittiği pek çok yerin adını, hem "etimoloji sevdası"yla, hem de muhtemelen metine mizahi unsur katmak için çarpıtır. *Tarabefzûn*,[67] (Trabzon), *Gölikesir*[68] (Kesriye) ve *Kalamatya*[69] (Kalamata) bunlardan sadece birkaçıdır. Kimi zaman da yer adını değiştirmeden, ama epeyice zorlanarak, bir etimoloji uydurur: "Ve bunda biyankökü çok olduğundan biyan boldan galat kavm-i Etrâk tahfif-i kelâm edüp Balyambolu[70] derler" (9/95).

Kalıplaşmış ifadeler kullanır

Yazarımız kalıplaşmış cümleleri, klişe haline getirdiği ifadeleri tekrarlamaktan kaçınmaz, tersine bunu bir üslup haline getirir. *Seyahatnâme*'nin yeme-içme bölümlerinde de sıkça rastlanan klişelerden bazıları şunlardır: "Meşhûr-ı âfâk",[71] "Âdemin demâğı mu'attar olur";[72] "âyende vü revendeye ni'meti mebzûldur";[73] "matbah-ı Keykâvûs";[74] "şîr-i hûrmâ ve katr-ı nebât-ı

65 Dankoff-Tezcan, s. 35.

66 Örneğin Risâle-i Garîbe'nin anonim müellifi de bazen İslâmbol der, Develi 2001, s. 41, 97; 18. yüzyıl için bkz. Emecen 2003.

67 "Âb [u] hevâsının letâfetinden hazz edüp bu şehrin ismine Tarabefzûn dediler" (5/47). Tarab=şenlik, neşe, efzûn=çok.

68 "Gölü kesîr ya'nî gölü çok'dan galat-ı meşhûr olup Gölikesri' derler" (8/310).

69 "Lisân-ı Rûmca vech-i tesmiyesi kala matya demek eyi gözüm kal'ası demekdir" (8/151). Gerçi kala matya'nın çevirisi doğrudur, ama kentin adıyla ilgisi yoktur.

70 Günümüzde Beydağ (İzmir), antik Palaiapolis.

71 Dünyaca ünlü.

72 Güzel kokuları ve lezzetli yiyecekleri anlatırken kullandığı bu ifade bağlama göre iki şekilde açıklanabilir: insanın dimağı (beyni) kokulanır ya da insanın damağı kokulanır; bkz. Dankoff-Tezcan, s. 40.

73 Gelen gidenlere yiyecekleri boldur; yazar genellikle imaret mutfakları için kullanır.

74 Evliya'nın İran'ın efsanevi hükümdarı Keykavus'un adına izafeten konak, imaret ya da büyük tekkelerin yetmiş ocaklı, bin sahanlı, üstat aşçılı "ibret-nümâ" ve "âteşgedeleri" sönmeyen mutfakları için çok sık tekrarladığı bir klişedir. Daha sınırlı olarak Mısır ve el-Halil'de "matbah-ı Halîl" [Hz. İbrahim], nadiren de "Matbah-ı Ba'lbek-i Süleymân" deyişini kullanır.

Hamevî";[75] "bir ziyâfet it'âm etmişdir kim diller ta'bîr olunmaz, methinde lisân kâsırdır ve kalemler kâsırdır" [dil ve kalem yetersizdir]. Sıkça tekrarladığı diğer bir klişe de "Hüseyin Baykara fasılları"dır. Mesiregâhlarda, yaylalarda, konakladığı âyan ve eşraf evlerinde ettiği "zevk u sefâları", çalgılı çengili eğlenceleri, saz ve söz meclislerini övmek için Hüseyin Baykara fasıllarına benzetir. Örneğin: "Üç gün üç gice cân sohbetleri edüp Hüseyn Baykara fasılları ederdik" ya da "üstâdâne bir fasıl eder kim gûyâ fasl-ı Hüseyin-i Baykara'dır" der.

Sanata ve ilme önem veren, 15. yüzyılın son Timurlu sultanlarından biri olan Herat doğumlu Hüseyin Baykara'nın döneminde Herat, Semerkand'ı da geçerek önemli bir kültür merkezi olmuş, saraydaki meclislerin ünü tüm Ortadoğu'ya yayılmıştı. 17. yüzyılın ikinci yarısında, Evliya'nın bu övgü ifadelerini kullanması, beğeninin yanı sıra İran geleneğinin Osmanlı müziğini ve eğlence anlayışını bir dönem ne derece etkilediğinin de göstergesidir.[76]

Aynı kelimeyi farklı şekilde, farklı imlayla yazar

Dizin'de de görüleceği gibi metinde bazı kelimeler farklı farklı şekilde yazılmıştır. Yazar bunu bazen şive-lehçe özelliklerini belirtmek için, bazen de belli olmayan –ya da anlaşılamayan– bir nedenle yapar: *aşûrâ/âşûrâ/âşûre, asfûr/usfûr, battîh/bıttîh, besbâse/besebâse, çotra/çoçra, firancıla/françile, kebbât/kübbât, gezengevü/gezengevî/kezengû, ma'denos/ma'denüs*, gibi. Tabii bunlardan bazılarının müstensih ya da okuma hatası da olabileceğini unutmamak gerekir.

Aynı kelimeyi, deyimi farklı anlamlarda kullanır

Yukarıda kalıplaşmış ifadelerde geçen "demâğ" kelimesini metinde bazen beyin, bazen damak anlamında kullandığı gibi, "kuş südü"nü de hem yumurta (5/313), hem de nadide yiyecek anlamında kullanır. Örneğin: "Âdem cânı ve rûh gıdâsı ve kuş südü dahi bu Galata'da bulunur" (1/213)

75 Sözlük karşılığı "hurma sütü ve Hama'nın (Suriye) şeker kamışı şekeri" olan bu deyimi Evliya mecaz olarak lezzeti yiyecekler, zengin donatılmış sofralar anlamında kullanır, bkz. On Birinci Bölüm: Tatlılar, dipnot 27; krş. Dankoff 1999, s. 311, dn. 6.

76 Dönemin müzik kültürü ve Evliya'nın bu kültürdeki yeri hakkında bkz. Pekin 2009.

dediğinde eşi az bulunur bir yiyeceği kasdettiğini düşünmek yanlış olmaz. Diğer bir örnek Arapça "sofra", "yemek" anlamındaki *mâ'ide*'dir. *Mâ'ide* sözcüğünü kendi anlamının yanı sıra balık, hatta çoğu kez makbul, lezzetli, tanrı vergisi balık anlamında kullanır.[77] Bu tür kelimeler Dizin'de genellikle bağlama göre yorumlandı.

Eşanlamlı kelimeleri bir arada kullanır

Belki tekrardan kaçınmak ve bir ölçüde metni renklendirmek için değişik dillerdeki aynı anlamdaki sözcükleri peş peşe sıralar. Bazen Türkçe ve Arapça eşanlamlıları birlikte kullanır: "Misket elması gibi râyiha-i tayyibeli bir müdevver tüffâhdır"[78] (3/135); "Pembe içinde ayva-yı sefercelisin[79] getirdim" (8/329); "Feyyûm şehri üzümünden latîf âbdâr lezîz inebi[80] olur" (10/345). "Cüssede Rûm'un hapsi balığı gibi bir semekedir" (3/62). Bazen ikisi de Arapça olan iki eşanlamlıyı bir arada kullanır. Örneğin meyve anlamındaki müsmirat ile fâkihe (çoğulu fevâkih) sözcüklerinde yaptığı gibi: "Bir araba yükü envâ'ından güzîde sun'-ı Hudâ fevâkih-i müsmirâtlar yüklendik" (7/19); "Sitâyiş-i me'kûlât-ı fevâkih-i müsmirat" (5/164). Hatta bazen Türkçe, Arapça ve Farsça eşanlamlı kelimeleri aynı cümle, paragraf içine yerleştirir: "Bu cezîrelerde kaya balıkları sayd ederler kim bu *mâhîler* bir diyâra mahsûs değildir. Gerçi bir bed-çehre ve siyâh levn bir turfe *balıkdır* ammâ gâyet lezîz ve mukavvî *semekdir*".[81]

Abartmayı sever

> Ol gün üç yüz koyun kebâb ve elli kazgan pilav ve zerde ve çorba ve yetmiş gûne [çeşit] ni'met ile altı bin sahan ta'âm-ı gûnâ-gûn ve elli bin ekmek summât-ı Muhammedîlere yetmiş yerde ni'met döşenüp... (5/87).

Evliya, Melek Ahmed Paşa'nın Giray Han'a ve Tatar askerlerine sunduğu ziyafeti abartıyor olabilir. Hatta: "Bir gece kırk yedi çeşit emrûd

77 Bkz. Sekizinci Bölüm: Balıklar.
78 Tüffâh=Ar. elma.
79 Sefercel=Ar. ayva.
80 İneb=Ar. üzüm.
81 1/196. Semek=Ar. balık, mâhî=Far. balık.

yedik" (6/118); Urla çarşısındaki aşılı asmada "otuz yedi gûne engûr elvânın temâşâ etdik" (9/55); "Malatya'nın seksen gûne âbdâr emrûdu sicillâtda mastûr[dur]" (4/15); Tophane somununu "Acem şâhlarına [...] götürüp Rûm'dan Isfehân'a üç ayda varup aslâ müteayyir olmamışdır [bozulmamıştır]" (1/220) derken abarttığı apaçıktır. Ancak bu abartmalar olmasaydı, okur –ya da dinleyici– Kırım'da Osmanlı'nın gücüne hayran kalıp şaşıracak mıydı? Urla'nın muhteşem üzümlerine, Malatya'nın sulu armutlarına ilgi duyacak mıydı? Ya da sünger gibi göz göz pişmiş Tophaneli İsâ Çelebi somununun kolay kolay bayatlamadığını hatırlayacak mıydı?

Abartı edebi bir araçtır. Yazarlar okuru şaşırtmak, ilgisini çekmek için abartırlar. Bu, bilimsel bir eser yazmadığı sürece, hayal gücünü seferber etmesi gibi yazarın temel hakkıdır. Kendini coğrafyacı ya da tarihçi olarak değil, "seyyah-ı âlem" diye tanıtan, en bariz kimliği "seyyahlık" olan Evliya Çelebi de okuru etkilemek, bazen de kendi hayranlığını ve heyecanını ifade etmek için abartı denen bu edebi araçtan ve engin hayal gücünden –belki günümüz ölçütlerince gereğinden fazla– yararlanır. Ne var ki kısmi ve seçici okumalarda, metinde en çok dikkat çeken, hatta göze batan bu tür ifadeler Evliya'ya yöneltilen "uyduruyor" ya da "güvenilmez" türünden ithamlara zemin oluşturuyor. Fakat metni bir bütün olarak ele aldığımızda, Evliya'nın anlattıklarının genellikle gerçeği yansıttığını, abartmanın muhakkak bir nedeni olduğunu, ayrıca çoğu kez makul sınırlar içinde abarttığını görürüz.

Verdiği sayılar bazen sembolik anlam taşır

Seyahatnâme'deki abartılı anlatıların çoğu sayılarla ilişkilidir, o nedenle de metindeki kimi "gerçek dışı" sayılar eserin güvenirliliğini tartışma konusu yapan unsurların başında gelir. Bu sayılar bir insanın yaşı, bir meyvenin ağırlığı ya da hane, dükkân, esnaf sayılarıyla ilgili olabilir ve çoğu kez "çok", "pek çok" anlamında yorumlanması gereken sembolik sayılardır. Ayrıca Evliya'nın alegorik olduğu apaçık olan "kırk" ve "yedi" sayısını ve katlarını kullanmaktan hoşlanır: Trabzon'da hamsiden "kırk gûne ta'âmın pişirirler" (2/54); Tebriz'in "kırk gûne mümessek ve mu'amberîn pilavı" vardır (2/128); "Kırkgeçit derelerin kırk kerre geçenler" şifa bulurdu (3/7); "Yetmiş yedi sene Mekke'den Bursa'ya gidüp ge-

lirdi" (1/351); "Bir âdem yedi gice ve yedi gün bu âsitâneyi [Hz. İbrahim tekkesi, Urfa] ziyâret etse yedi murâdı hâsıl olur" (3/93); "Suyu yetmiş yedi derde devadır" (10/305); "Yedi keçi, yedi deve, yedi horoz tılsımı" (10/471) ve bir seyyah "gâfil olmamak içün yüz kırk lisânı bilmeli" (3/46).

Evliya'nın sayısal verileri, özellikle çeşitli meslek kollarında çalışanların sayısı, hane sayısı, ziyafetlerde sunulan yiyecek çeşitleri vb belki istatistiki veri olarak kullanılamaz, ama her zaman konuyla ilgili sayısal bir fikir verir.[82]

Doğaüstü ve efsanevi öğelerden hoşlanır

Evliya, Bitlis'te Molla Mehmed'in "Manzara-i ibret-nümâ ve mine'l-garâ'ib ü acâ'ib san'at-ı ilm-i simyâ" marifetlerini, sihirbazlıklarını (4/77-4/80, 5/18) heyecanla seyredip zevk aldığı gibi okurunun da bu tür "mine'l-garâ'ib"lere meraklı olduğundan ve hoşlanacağından kuşkusuz emindi. O nedenle bu tür "acâyib ü garâyib" olayları nakleder, ayrıca on ciltlik *Seyahatnâme*'sinde tılsım, doğaüstü olay, rüya, efsane ve menkibelere geniş yer ayırır. Gözlemlerine dayanan tasvirlerin yanı sıra kendi hayal gücünün eseri olan olayları, duyduğu yerel efsaneleri, menkibeleri (hatta yukarıda sözü edilen abartıları) müşterisinin ortak beğenisine sunduğu şüphe götürmez. Bugün bizim, İstanbul'un kuruluş efsaneleri (1/14-1/21); şehrin acayip tılsımları (1/27-1/30); Balkanlardaki "karakoncoloz"[83] hikâyesi (3/210); Viyana'daki ameliyat ve tımarhane tasvirleri (7/108 7/110); Abaza ve Çerkez "oburları"nın (cadıların) gökyüzündeki cengleri (7/279); altınlarla dolu tılsımlı mağara ziyareti (7/283) ya da ölüp gömüldükten sonra keçiye dönüşen kölenin öyküsü (8/275) gibi belki sıkıcı, masalsı[84] bulduğumuz bölümler, 17. yüzyıl okur kitlesinin ilgisini çeken muhtemelen "en can alıcı" kısımlardı.[85]

82 Evliya'nın tarihi olaylarla ilgili anlatıları dışında genel olarak güvenilir bir kaynak olduğu hakkında bkz. Bruinessen-Boeschoten 2003, s. 33-38, 115-116.

83 Yun. *Kalikancaros*'tan türetilmiş, az zararlı, çok muzip bir yeraltı yaratığının adı. Sözcüğün kökeni belirsizdir.

84 *Seyahatnâme*'de bugün artık masal motifi sayılan pek çok öğe vardır, bunların incelenmesi dönemin zihniyetini kavramak açısından ilginç olacaktır.

85 Sarayın düzenlediği düğün şenliklerinde gemi ve kale savaşlarını, hünerbaz, ateşbaz, yılanbaz, canbaz ve gözbacıların (sihirbaz) gösterilerini hayretle izleyen, kahvehanelerde meddahları zevkle dinleyen de aynı kitleydi, Nutku 1972, s. 77-98; Arslan 1999.

Kıyaslamaktan hoşlanır

Pek çok seyyahın yaptığı gibi Evliya da tasvir ettiği bir şeyi daha önce gördüğü (ya da duyduğu) benzerleriyle kıyaslamaktan kendini alamaz. Bu, cami, hamam, köprü gibi bir yapı ya da ekmek, balık, meyve gibi bir yiyecek olabilir. Urfa'daki "adem kellesi" kadar narları bildiği tüm diğer narlarla, Bağdat, Niksar, Gemlik, İslambol, Karaferye (Veria-Yunanistan) ve Maraş narlarıyla kıyaslayarak "Mar'aş narı [...] çok olduğundan meşhûrdur ammâ bu Urfa narı memdûh-ı âlemdir der (3/94). Aynı şekilde balıkları lezzet, koku ve boy açısından kıyaslar ve en iyisi hakkında görüş bildirir. Bu kıyaslamalar, anlatımı zenginleştirmek ve de o konudaki bilgisini göstermek için seyyahımızın sıkça başvurduğu bir yöntemdir.

Şakadan hoşlanır, mizahi benzetmeler yapar

Seyahatnâme'deki ince hicivden, kaba, hatta bazen günümüz okurunun yadırgayacağı türden cinselliğe dayalı, yer yer sinizme varan mizaha dek uzanan gülmece yelpazesi, Evliya'nın şakadan hoşlanan, nüktedan kişiliğini açığa çıkarır.[86] Metinde segâh makamında anıran eşeklerden,[87] Hasankeyf şalgamına kırmızı havuç "sokan" Siirtlilere (4/329),[88] odun kıtlığından tezek yakmak zorunda kalan "boka muhtâc" Mısırlılara (10/272), istiridye yiyince şahlanan "küçük çük bürâder"e (1/291) ve köşe başlarında "aviza-misâl" asılan fahişelere[89] kadar mizahi anlatımın çeşitli örnekleri sıralanır. Evliya başından geçen bazı olaylara, yaşadığı topluma ve onun garipliklerine

86 Yazar, Allahın bahşettiği belagatle IV. Murad'a "gûnâ-gûn latîfe-âmîz şakalar"la eğlendirdiğini ve bir kere söylediğini bir daha tekrarlamaya gerek duymayacak kadar nüktedan olduğunu, hatta bu şakaları için bazen ihsanlar aldığını anlatır (1/118, 1/120). Osmanlı toplumunun mizah ve şakadan haz aldığı, sarayda görevli mukallitlerden (taklitçiler), şenliklerde sergilenen oyunlardan, karagöz ve orta oyunundan da bellidir (1/350-1/353). Bunun yanı sıra bugün "ayıp" sayılan yadırgatıcı sözcüklerin dönemin yazarları tarafından çokça kullanıldığı da biliniyor. Bu tür sözcüklerin ustaları arasında Gelibolulu Âli ve Risâle-i Garîbe'nin anonim yazarı gösterilebilir.

87 1/283, 8/141, 9/401 ve 10/81.

88 Evliya'nın, herhalde hoşuna gittiği için iki kez tekrarladığı bu öykü için bkz. Dokuzuncu Bölüm: Sebzeler. Yeşilırmak için duyduğu ve herhalde çok güldüğü: "Tokat sıçar, Amasiyye içer" darbı mesel'ini de iki kez tekrarlar (2/45, 2/96).

89 3/230. Yazar "fahişe" anlamında *orfan* sözcüğünü kullanır. *Orfani*'nin Yunanca "öksüz kız" anlamına gelmesi (Fransızcası orpheline), 17. yüzyılda öksüzlükten fahişeliğe giden yolun kısalığına işaret ediyor olabilir.

mizahla yaklaşır,[90] üst düzey yöneticilerin "gülünç hikâyelerini" nakleder (2/185, 3/84), okuru güldürecek benzetmeler yapar. Bu benzetmelerde gıda maddelerinden, özellikle de sebze ve meyvelerden çok yararlanır. Al yanakları şeftali ve elmalara; dudakları tabii ki al kirazlara; büyük kafaları Adana kabağına, Van lahanasına; kocaman burunları Mora ya da Mısır patlıcanına benzetir. Nemse (Avusturya) İmparatoru dahi bu hicivlerden nasibini alır: "Başı balkabağı gibi, burnu Mora batlıcanı kadar büyük ve kırmızı parmakları Lanka hıyarı kadar vardı.[91]

Evliya ince hicivdeki ustalığını yine yiyecekle ilgili bir benzetmeyle ortaya koyar. Sultan İbrahim'in iyiliklerinden söz ederken, Şekerpare Hatun'un[92] ricasıyla Pirinccizâde adında biri yeniçeri ağası olduğunda tarih düşürüldüğünü nakleder:

Amel-i sükker ile oldu pirincim zerde[93]

ve yorumunu ekler:

demişler ba'dehu [sonra] zırva[94] etmişler (1/173).

Çeşitli kaynaklardan yararlanır

Seyahatnâme'yi yazarken Evliya Çelebi'nin kısmen kendi gözlemlerine, tanığı olduğu olaylara, yolculukları boyunca aldığı notlara –belki de

90 Hayatı tehlikede olduğu, "hırâş-ı cân" çektiği anlarda bile maskaralıklar ve şakalar yapmaktan geri kalmazdı. Örnek için bkz. 5/18 vd.

91 7/116. Kısaltılarak alıntılanan bu hicivli tasvirde imparatoru küçük düşürme eğilimini de görmek mümkün.

92 Evliya, Sultan İbrahim'in musâhibesi (sohbet arkadaşı) Şekerpare Hatun hakkında epey bilgi verir: Hatun'un sultandan ihsanlar aldığını (1/130, 5/30); yeniçerilerin ayaklanmasından sonra (1648) malları müsadere edilerek İbrim'e (Mısır-Habeşistan sınırında Ebrim) sürgün edildiğini (1/130, 1/131, 2/247 2/249); Eyüp'te iskele yanında bir türbe yaptırdığını, ancak affedildikten sonra Mısır'da (Kahire?) öldüğü için türbenin boş kaldığını (1/201) anlatır. Bu olayın ayrıntıları için bkz. Naimâ 2007, s. 1137.

93 Ayrıca bkz. Naimâ 2007, s. 1066.

94 *Zırva* ya da *zirbâc*, Farsça kimyonlu yemek anlamındaki *zirebâ*'dan. Etli, badem li, kuru üzümlü, ballı bir yemekti. 15. ve 16. yüzyılda ziyafetlerde, ramazan ve cuma geceleri imaretlerde pişirilirdi. *Seyahatnâme*'de sadece mecaz olarak geçen zırva'nın zamanla değişikliğe uğrayarak 17. yüzyılda un, kuşüzümü ve safranla yapılan bir çorba (Bobovius 2002, s. 42), yani zerdenin kötü bir taklidi haline geldiği ve Evliya'nın ifadesinden de gözden düştüğü varsayılabilir. Tarif için bkz. Bağdadî 2009 [13. yüzyıl], s. 49 (bundan böyle Bağdadî); Şirvanî 2005 [15. yüzyıl], s. 230 (bundan böyle Şirvanî); krş. Yerasimos 2002, s. 86.

tuttuğu günlüklere– yöre halkından topladığı bilgilere dayandığını, kısmen de resmi belgelerin (kanunnameler, siciller, mahkeme kayıtları vb)[95] yanı sıra tarih, coğrafya, edebiyat konulu yazılı kaynaklar ile kimi seyahatnamelerden yararlandığı biliniyor. Seyyahımız kullandığı kaynaklardan bazılarının adını ve yazarını belirtse de, kendi deneyimlerine dayanarak yazdıklarının arasına sıkıştırdığı alıntıların yazarlarından ve eser adlarından genellikle söz etmez. Gerçi ister doğulu, ister batılı olsun dönemin pek çok seyyahı için gitmediği yerleri gitmiş görmüş gibi sunmak, kaynak belirtmeden bilgi aktarmak doğal sayılırdı.

Evliya'nın yararlandığı yazılı kaynaklar ve serbest bir şekilde aktardığı bölümlerle ilgili olarak, Meşkûre Eren'in[96] birinci cilt için yaptığı türden, eserin tümünü ele alan bir araştırma henüz yapılmadı. Fakat bu konuya dolaylı ya da kısmen değinen bazı çalışmalardan, Evliya Çelebi'nin, 16. yüzyıl seyyahı Âşık Mehmed'in *Menâzirü'l Avâlım*'ından (Dünya'nın Görünümü) yararlandığı açıklık kazandı.[97]

Trabzonlu Âşık Mehmed'in 1576-1597 yılları arasında yaptığı yolculukları içeren *Menâzirü'l Avâlım*'i kapsamlı bir giriş yazısıyla yayına hazırlayan Mahmut Ak, eserin Osmanlı yazarlarına etkisini incelerken *Seyahatnâme* ile *Menâzirü'l Avâlım*'i de karşılaştırır ve Evliya'nın eserden hiç söz etmeden Âşık Mehmed'in metninden cömertçe yararlandığını tespit eder.[98] İlginç olan, Evliya'nın *Seyahatnâme*'de yer alan bazı hayali güzergâhların[99] içini doldurmak için değil, gidip görmüş olduğu yerlerin tasvirlerinde de metinden yararlanmış olmasıdır. Örneğin Trabzon kalesi ve cami-

95 "Bu hakîr haberin sıhhatin mahkeme sicillâtlarından ve esnâf şeyhlerinden ve askerî ser-çeşmelerinden ve şâhbenderlerden ve kurâ kethudâlarından haber alup [...] Bu şehrin dahi ne kadar hâne idüğin haber alup tahrîr etdik (9/20, Afyonkarahisar).

96 Eren 1960. Çalışmada Evliya'nın adını belirterek ya da belirtmeyerek yararlandığı yazılı kaynaklar incelenip benzerlik gösteren bölümler karşılaştırılmıştır. Seyyahın kaynak olarak gösterdiği ve Eren'in tespit edemediği kitaplardan biri olan *Târih'i Yûnâniyân-ı Yanvan*'ın, Menbic (Halep-Suruç arası) piskoposu Agapios'un (Mahbub al-Manbiji olarak da bilinir) X. yüzyılda yazdığı *Kitab al-Ünvan* olduğunu burada tekrarlamakta yarar var. Bu tespiti yapmış olan Stefanos Yerasimos, Evliya'nın söz konusu kaynaktan hiç yararlanmadığını, sadece ismen bildiğini ve zikrettiğini de ekler, Yerasimos 1993, s. 66.

97 MacKay 2009; Lowry 2008.

98 Mahmut Ak, "*Menâzirü'l-Avâlım*'in Tesirleri, Osmanlı Yazarlarına Tesiri", Âşık Mehmed, s. CCII-CCL.

99 "Seyyah-i âlem" unvanını haklı çıkartmak için sunduğu kurmaca güzergâhlar konusunda bkz. MacKay 2009.

leri ya da Selanik'teki Hortaç Camisi tasvirinde olduğu gibi.[100] Bu durum, Evliya'nın ya tutmuş olduğu notları kaybettiğini[101] ya da gerektiği gibi bilgi edinemediğini düşündürüyor.

İki metnin karşılaştırmasını beslenme alışkanlıkları ve gıda maddeleri alanında sürdürdüğümüzde, Evliya'nın sadece güzergâhlarda, coğrafi bilgilerde ya da mimaride değil, yiyecek bahsinde de sözgelimi meyvelerin anlatımında da bazen aynen, bazen de biraz sadeleştirerek Âşık Mehmed'in metnini kullandığını görürüz. Aşağıdaki tablo bu konuda bir örnektir.

Tarabzon
Âşık Mehmed, s.1026-1027

"Simârından kirâz emrûdı ve bey emrûdı ve gülâbî emrûdı ve Sinob elması ve kirazı elezz-i eşyâdur ve a'nâbından [üzümlerden] melger üzümi ve barmak üzümi ve Freng üzümi enfes a'nabdur ve badıncân inciri incir kısmının bî-nazîridür [...] Husûsân turunc ve rummânı bî-pâyândur."

[Tebriz]
Âşık Mehmed, s. 910-911

"Husûsan emrûd-ı necm-i half ve emrûd-ı peygamberi ve sîb-ı meyelânı ve zerdâlû-yı havlını ve necm-i Ahmed ve engûri hurde-i râzaki ve meliki ve taberze ve *harbeze-i Mecdü'd-dîni* ve meliki ve bakırını ve âlû-yı zerd ve bunlar emsâli meyveleri gayri mevâzı ve bilâdda olmaz."

Tarabefzûn'un me'kûlât ü meşrûbâtının memdûhâtın beyân eder
Evliya Çelebi, 2/53

"[...] âbdâr [u] hoş-hâr meyvelerinden dilberlebi kirazı ve Lahîcân emrûdu ve beğ emrûdu ve gülâbî emrûdu ve Sinop elması ve nâmık üzümü ve melikî üzümü ve frenk üzümü ni'met-i nefîsedir. Ve bâdencân inciri eyle lezîz ve mümessek incirdir kim misli diyâr-ı Nâzilli'de olmaz. Husûsan limonının gûnâ-gûnu ve turunc-ı âlgûnunun envâ'ı ve rummânı ve zeytûnu cihânı dutmuşdur."

[Tebriz] Der-vasf-ı me'kûlât u müsmirrât
Evliya Çelebi, 2/128

"Niçe bin elvân fevâkihesi var ammâ necm-i halef emrûdu, peygamber emrûdı ve sibet mîlânîsi ve zerdâluyi hulvînî ve necm-i Ahmedi ve engûr-i hurdesi ve engûr-i razakîsi ve engûr-i melikîsi ve engûr-i tabarzesi ve *cezîre-i Mecdeddîni* ve bakrânı ve âlû-yı zerdi ve emrûd-ı zenânesi, bu envâ'-ı meyveler Şam'da dahi olmaz, meğer İslâmbol'da ola, meşhûrdur."

Evliya'nın yaptığı bu ve buna benzer alıntılar, kaynakları kullanma yöntemi günümüz ölçütlerine göre eleştirilebilir olsa da *Seyahatnâme*'nin değerini azaltmaz. Aksine metni tamamlar ve zenginleştirir. Ayrıca, yukarıdaki örnekte olduğu gibi bazı belirsiz ifadeleri aydınlattığı gibi, okunuşu

100 Âşık Mehmed, s. CCXXXV (Trabzon); CCXLV (Selanik).
101 Trabzon dönüşünde fırtınaya yakalandıklarında notlarını da kaybetmiş olmalı (2/70 vd.).

tartışmalı sözcüklerin çözülmesini de kolaylaştırır.[102] Yine de, dönemlerinde değerlerinin anlaşılmaması konusunda aynı kaderi paylaşmış[103] bu iki eserin dikkatlice karşılaştırılması, *Seyahatnâme*'nin şeffaflaşması açısından yararlı olacaktır. Çünkü metinle ilgili en önemli sorun hâlâ hayali ya da kurmaca yanları açığa çıkartmak ve hakkındaki eleştirileri gerçekçi bir zemine oturtmaktır. Zira eleştirilere külliyen iftira diyemediğimiz gibi tümüyle doğru da diyemeyeceğimiz apaçık ortadadır.

Evliya Çelebi'nin üslubuna dair tüm özellikleri saymaya "lisân kâsırdır" [dil yetersizdir]. Yine de bazen ağdalı, bol sıfatlı edebi dille konuşma dilini karıştırdığını; balık baştan kokar (3/149, 5/131, 10/524), diş kirası (9/92), misafir misafiri sevmez ev sahibi ikisini sevmez (2/219), ipiyle kuyuya inmek (2/232), pişmiş koyun başı gibi sırıd[mak] (8/236), süd dökmüş kediye dön[mek] (10/521), bal dök yala (7/100) gibi deyimleri kullandığını, ayrıca Kürtçe, Ermenice, Yunanca, Gürcüce dahil otuz kadar dilden örnekler verdiğini ve Türkçe lehçeleri, şiveleri yazıya döktüğünü kısaca belirtmek gerekir.[104]

Evliya'nın yukarıda özetlenen ve örneklenen üslup özellikleri, beslenme alışkanlıkları ve gıda maddeleriyle ilgili olarak *Seyahatnâme*'den yapılan alıntılarda sık sık karşımıza çıkacaktır.

102 Örneğin *Cezîre-i Mecdeddîni* olarak geçen meyvenin *harbeze-i Mecdü'd-dîni* (Mecdüddin karpuzu) olduğu bu alıntı sayesinde anlaşılıyor. *Seyahatnâme*'deki yiyecek ve ağaçlarla ilgili kimi efsanelerin kaynağı da *Menâzirü'l Avâlım*'dır. Bunlardan biri Rumiyye (Urmiye) Gölü'nde balık yağıyla aydınlatılan kayıklarla avlanan balıkların öyküsüdür (Evliya, 4/186); Âşık Mehmed (s. 771) *Tuhfetü'l-garâyib*'i kaynak göstererek öyküyü nakleder.

103 Mahmut *Ak Menâzirü'l Avâlım*'in Kâtip Çelebi dışında yazarların dikkatini çekmediğini ve tabakât kitaplarına (biyografilere) girmediğini belirtir, Âşık Mehmed, s. CCL.

104 Dankoff-Tezcan, s. 53 65.

Birinci Ayrım

Seyahatnâme'de Mutfak Eşyaları, Kap Kacak ve Sofra Gereçleri

> *Şehri Bitlîs'den taraf üç yüz aded âdemler [...] başlarında birer kâse ve tabak-ı fağfûrî ve mertebânî-î gûnâ-gûn kâr-ı Gavrî Sultân ve elli mikdârı sîm-i halistden suhûnlar ve mâ'adâsı bakır âvânî suhûnlar ammâ cümle müzehheb ü mutallâ [altınla yaldızlanmış] suhûnları [...] Paşa'nın huzûruna [...] bir ânda zeyn edüp "Buyurun, bismillah" deyüp cümle [...] kapakların açdıklarında [...] üç yüz aded sahûn u fağfûrî vü mertebânîlerin içinde olan ta'âm-ı mümessekler [miskli yemekler] cümle birer gûne et'ıme-i nefîseler idi [her biri ayrı bir nefis yemekti]* (4/158).

Evliya Çelebi *Seyahatnâme*'nin ötesine berisine serpiştirdiği ziyafet tasvirlerinde sadece yemekleri değil, içinde sunuldukları kapları da belirtir. Yemeğe meraklı bir vezirin mutfağını, bir Kürt beyinin sofrasını, bir paşanın ziyafetini anlatırken kap kacakla ilgili zengin bilgiler verir. Dahası sadece beylerin, yüksek rütbelilerin, varlıklıların "zi-kıymet" (kıymetli) sofra takımlarından değil, daha yaygın kullanımı olan bakır, kalay, ağaç ve pişmiş toprak çanak çömlekten de söz eder ve 17. yüzyılda Osmanlı dünyasında kullanılan mutfak, sofra ve tulum, kırba gibi her türlü gıda maddesini taşıma gereçleri hakkında, belki de terekeler dışında sahip olduğumuz en kapsamlı belgeyi bırakır.

Tablo 3. *Seyahatnâme*'de adı geçen belli başlı kap kacak ve sofra gereçleri[1]

bakraç	dikdik	kırba	sini
bardak	dink	kumkuma	sofra
bıcak	fıçı	kûze	sumak
biberdân	fincân	külek	summât

1 Tablodaki eşyaların çeşitleri ve açıklamalar için bkz. Dizin. Dizin'deki 3983 maddenin % 10,44'ünü oluşturan *Seyahatnâme*'deki tüm kap kacak ve sofra gereçlerinin malzemelerine göre dökümü için bkz. Ekler Bölümü, Liste I.

buhûrdân	gırbâl	küp	sürâhî
bodana	güğüm	leğen	şîşe
boduç	gülâbdân	lenger	tabak
bokliçse	havân	makrama	tabla
cerre	hokka	maşraba	tancere
çamçak	hum	matara	tâs
çanak	ibrîk	mecur	taşt
çıbır	kabliçsa	meşk	tava
çile	kadeh	nemekdân	tekne
çoçtura	kahve değirmeni	peşkin	tepsi
çotra	kahve ibriği	peşkir	tostağan
çömçe	kas'a	peymâne	tulum
çömlek	kâse	pilaki	ulbe
debbe	kaşık	sahan	yağbar
destehân	kavanoz	sakâ	yağdân
destmâl	kavata	sele	yağlık
devle	kazgan	senek	zenbîl
desti	kepçe	sepet	

Evliya'nın tabloda yer alan sofra ve mutfak kaplarıyla ilgili anlattıklarını, on cilde dağılmış bilgileri ancak kapların üretildikleri malzemeye göre ele alarak toparlamak mümkündür.

Fağfuri, mertebani ve diğer çini avaniler[2]

Evliya "ziyâfet-i azîm"leri anlatırken ağırlıklı olarak fağfurilerden,[3] yani Çin porselenlerinden ve mertebanilerden[4] bahseder. Metinde zengin

2 *Avani* mutfak kap kacağı, altın, gümüş, bakır, tunç gibi madenlerden imal edilen ya da çini ve billur sofra takımları hakkında kullanılan bir tabirdir.

3 Farsça bir sözcük olan *fağfur* Çin hükümdarlarının sıfatıyken zamanla Çin ve giderek değerli mavi-beyaz ve diğer Çin porselenleri anlamını kazandı. Evliya sözcüğü Çin porseleni, hatta kimi zaman tabak, büyük tabak anlamında kullanır. Bu nedenle metindeki fağfurilerin tümü Çin kökenli porselen olmayabilir.

4 Günümüzde seladon denilen, mavi-yeşil sırlı, hareli ve ağır seramiklere, yüklendikleri Birmanya'nın (Myanmar) Martaban limanına (Moattama) izafeten merterbani denirdi. Martaban 10. yüzyıldan itibaren Çin deniz ticaretinin önemli bir limanıydı.

sofraların pilav ve etle dolu büyük ebatlı tabakları, çorba, hoşaf ya da şerbet içilen büyüklü küçüklü kâseleri, kahve içilen fincanları ya fağfuri ya da mertebanidir.[5] Osmanlı sofra kültüründe çok amaçlı kullanıma uygun olduklarından metinde adı çok sık geçen kâselerin yirmi ikisi fağfuri, yedisi Hitâyi,[6] sekizi de mertebanidir. Eldeki kaynaklar, Osmanlı sultanlarının ve yüksek rütbeli makam sahiplerinin, Doğu'nun ve İslam dünyasının tüm güçlü yöneticileri gibi Çin porselenlerine, özellikle de mertebanilere rağbet ettiğini belirtir. Rağbetin temel nedeni şüphesiz bu değerli kapların güç ve servet göstergesi olmasıydı, fakat öldürülme kaygısını bir ölçüde bertaraf etmesi de güçlü bir etken sayılabilir.

Evliya bu konuya değinmez, ancak mertebani tabak ve kâselerin içine konan zehirli yiyeceği belli ettiği inancı kuşkusuz önemli bir tercih nedeniydi.[7] Bugün Topkapı Sarayı Müzesi koleksiyonunda bulunan binlerce mertebani bu tercihin boyutuna tanıklık eder. Evliya fağfur ve mertebanileri "zi-kiymet" olarak tanımlar ancak fiyatları konusunda bilgi vermez.[8] Çağdaşı Antoine Galland'ın kaydettikleri ise bu "kıymet"ın büyüklüğünü ortaya koyar:

> Hindistan'dan gelme bir çeşit yeşil topraktan bir kâse gördüm. Türkler ve bilhassa büyükler buna çok değer verirler. Zehir dokununca kırılma özelliğine sahip olduğundan gayet pahalıya satın alırlar. Bu gördüğüm kâse, pek kalın ve ağır olmasına rağmen para gibi çınlıyordu ve değeri otuz kuruş takdir olunuyordu. Bu toprağa mertebani denir. Padişahın daimi surette zehirlenme korkusu içinde bulunan

5 Dizin'de yer alan toplam otuz üç tabaktan on beşi fağfur, beşi de mertebanidir.

6 Hitây ya da Kitay, Çin'in Türkçedeki adıydı. (Atalay 2006, s. 483). Evliya "fağfûrî ve Hitâyî" der (3/123, 4/76), ancak Hitâyî'nin ne tür bir porseleni tanımladığı açık değildir.

7 Bir inanışa göre zehir mertebaninin rengini değiştirirmiş, bir diğerine göre de çatlatırmış. (Pedro 2002 [1557], s.175, 176) Sarayın görgü tanıklarından birine göre de: "[Sultan] sofrasındaki kap kacağın hepsi porselendir veya değerli bir topraktan yapılmış martabanîdir", Bobovius 2002 [1665], s. 90; İngiliz elçisi Paul Rycaut'nun konuya ilişkin anlattıkları için bkz. Uzunçarşılı 1984, s. 293-294.

8 Topladığı vergileri, aldığı ihsanları, yönetici gelirlerini "kuruşuna kadar" belirten Evliya, ne yazık ki gıda maddelerinin fiyatları konusunda aynı titizliği göstermez. Nadiren yiyecek fiyatlarına değinir, çoklukla savaşlarda ganimet bolluğundan ucuzlayan ya da zahire sıkıntısından artan fiyatları belirtmekle yetinir. İstisnalardan biri, yiyecek fiyatlarının çok ucuz olduğu Erzurum (2/109), diğeri de "Rumeli'nin Mısır'ı" dediği Belgrat'tır (5/200).

biraderleri ancak bu tabaklar içinde yemek yerler ve bizzat padişahın bu topraktan yapılma ve sekiz bin kuruş değerinde bir sofra takımı bulunduğu tahmin edilmektedir. Sadrazam da az zaman önce bunlardan üç yüz kuruşluğunu alıp denemiş bulunmaktadır.[9]

Sarayı model alan ve bu değerli kapları tercih eden makam sahipleri hakkında Evliya da ilginç bilgiler verir, hatta satın almanın yanı sıra hediye yoluyla edindiklerini da belirtir. Anlattıkları kısaca şöyle:

> Yemeye-içmeye meraklı Defterdarzâde Mehmed Paşa'nın mutfağında "yüz aded mertebânî ve yüz aded fağfûr-ı Çînleri" vardı (2/190), üstelik güreşe tutuşup sofranın üstüne devrilen paşaların fağfûrileri kırıp "haşhaş tanesi" haline getirmelerine de içerlemezdi (2/185). Bitlis'in yerel yöneticisi Kürt Bey'i Abdal Han'ın sofra takımları da bir o kadar zengindi ve itibarlı konuğunu Melek Ahmed Paşa'ya bir itaat nişanesi olarak hediye etmekten kaçınmazdı. Abdal Han, Paşa'ya sunduğu "hoş geldin" kahvaltısında sofra "altın ve gümüş lengerîler [büyük, yayvan kap], fâğfurî ve balgamî[10] ve mertebânî kâseler ile" donatılmıştı (4/60).

Kahvaltıdan sonra Han yüz adet fağfuri ve mertebaniyi, dört Çerkez, dört Abaza ve dört Gürcü köleyle birlikte Paşa'ya hediye eder.[11]

Ancak tüm ziyafetlere ve hediyelere rağmen Paşa çeşitli bahanelerle Abdal Han'a karşı sefer düzenler. Kaçmak ve dağlara sığınmak zorunda

9 Galland 1973 [1673], c. II, s. 76. Yazar bu takımların kaç parçadan oluştuğunu belirtmez. Ne var ki, 8.000 kuruş hayli yüksek bir meblağdı ve büyük bir eyalet paşasının, örneğin Diyarbakır'ınkinin, aylık gelirine hemen hemen eşitti. (Evliya'ya göre Paşa'nın yıllık geliri 100.000 kuruştu, 4/24). Bu konuda, Bursa'da 1650'de vefat eden emekli kadı Derviş Mehmed Efendi'nin terekesinde daha ayrıntılı bilgiler buluruz: Bir mertebani sahanın değeri 8, toplam 45 adet fağfuri kabın ise 280 kuruştu. Makalenin yazarı belirttiği gibi, kadının saygın kişiliği "mutfağına sıradan insanlardan daha fazla özen göstermesine ve daha fazla maddi kaynağını buraya sevk etmesine neden olmuştur", Maydaer 2008, s. 578-580.

10 Yeşil damarlı bir jasper türü, balgamtaşı. Sözcük bugün oniks cinslerinden biri olan alaca somaki için de kullanılıyor.

11 "Efendim [...] huzûr-i şerîfinize gelen elli aded gümüş sahûnlar ve yüz aded fağfûrî ve mertebâniler cümle bisât [u] avânileriyle sultânımındır" (4/60). Evliya, Osmanlı geleneğinde önemli yeri olan bu ihtişamlı hediye sunumlarından sıkça söz eder.

kalan Han'ın ve eşinin malları yağmalanır, bir bölümü de satışa çıkarılır. Haraç mezat satılanlar arasında değerli sofra takımları da vardır.

> [...] Ve yigirmi katır bârı keçeli sandûkalar içre cümle sekiz yüz aded fağfûr-ı Çîn kâseler ve gûnâ-gûn zî-kıymet tabaklar ve mertebânîler ve münebbet [kabartma bezeli] kâseler ve elvân çârgül[12] fincânlar ve balğamî tabaklar ve bî-hisâb musanna' u münakkaş [nakışlı] kâse ve tabak-ı İznik-i Rûm çînîler ve [...] Portukalî [Portekiz] kâse ve tabaklar ve yüz elli aded balğamî ve Hüsrevânî küpler[13] kim her biri gûnâ-gûn me'âcin-i mümessek ü zî-kıymetler ile memlû [kıymetli miskli macunlarla dolu] küpler idi. Bu yüz elli aded münakkaş Acemî ve kâr-ı Kudüs [İran ve Kudüs işi] ve şuğl-i Kütahiyyevî [Kütahya işi] ve amel-i İznik [İznik işi] kavanoz ve hokkalar [...] bilâ-bahâ [yok pahasına] fürûht oldu [satıldı] (4/159–160).

Abdal Han'ın ve Kanuni'nin vezirlerinden Zâl Mahmud Paşa'nın torunu olan Hanım Sultan'ın değerli porselen kaplarını listeleyecek olursak şöyle bir tablo ortaya çıkar:

Tablo 4. Bitlis yöneticilerinin porselen ve seramik sofra takımları[14]

fağfûr-ı Çin kâseler
fağfûr-ı Çin tabaklar
fağfûr-î leğen-ibrik
mertebânîler (tabak vb)
Gavrî Sultan kâr-i mertebânîler
münebbet [kabartma bezeli] kâseler
elvan çârgül fincânlar
balğamî tabaklar
İznik-i Rûm tabaklar
İznik-i Rûm kâseler

12 Kelime anlamı "dört gül", ancak ne tür bir fincan olduğu anlaşılmadı.
13 Bkz. Dizin.
14 4/158-4/159.

münebbet Portukalî [Portekiz] kâseler
münebbet Portukalî tabaklar
balğamî ve Hüsrevânî küpler
Acemî kavanoz ve hokkalar
kâr-i Kudüs kavanoz ve hokkalar
şuğl-i Kütahiyyevî kavanoz ve hokkalar
amel-i İznik kavanoz ve hokkalar

Bu döküm[15] bir yandan Anadolu'daki bazı yerel yöneticilerin zenginliğini ve yaşam kalitesini yansıtırken, öte yandan 17. yüzyılda İmparatorlukta dolaşımda olan ve çoğu narh defterlerinde yer almayacak kadar "lüks" sayılan sofra takımları ve kaplar hakkında fikir verir.

Seyahatnâme'de Acem işi, Kudüs işi[16] kavanozları ve Potukalî/Portekiz[17] kâseleri hakkında başka bilgi yok. Fakat İznik ve Kütahya seramikleri hakkında bilgilere rastlarız. Eldeki diğer kaynaklardan fiyatlarının daha makul olduğunu bildiğimiz bu ürünlere,[18] Evliya Esnaf Alayı'na katılan yiyecek esnafını anlatırken değinir. [19]

Alay'a katılan yiyecek esnafının çoğunun, hatta aşçı ve işkembecilerin dükkânlarını fağfurlarla süslediklerini,[20] bazılarının da, örneğin şerbetçilerin, palûdecilerin hem fağfur, hem de İznik ve Kütahya kaplar kullandıklarını

15 Hanım Sultan'ın çeyizinde, mezata girmeyen ve Paşa tarafından kendisine iade edilen yedi firûze şerbet kâsesi, yedi firûze fincan, üç zümrüt fincan, bir zümrüt hokka, altı akik kâse ve yedi seylân (lâl taşı) tabak da vardı. Bunlardan "üç pîrûze [firuze] filcân ve üç aded kâse-i Yemenî ve bir zümrrüd filcân ve üç aded seylân tabak" Melek Ahmed Paşa'ya hediye edildi. (4/158).

16 İslâm dünyasının ürettiği ve ithal ettiği seramikler için bkz. Milwright 1999.

17 Portekiz seramikleriyle Kütahya seramikleri (özellikle de sarı-yeşil ağırlıklı dini panolar) arasındaki benzerlik, "[Portakal kâseler] aslında Çin malı olup Portekizliler tarafından getirildiğinden böyle anılmaktadır" (Kütükoğlu 1983, s. 73) görüşünün tartışabilir olduğunu gösterir. Evliya 7/162'de Bihar'dan [Romanya] aldığı kâselerden söz ederken "Görenler kâr-ı Portakal zann etdiler" der.

18 John Covel 1670'lerde İstanbul'da bazı mertebani tabakların fiyatı 200 doları bulurken "burada imal edilen çininin fiyatı [İznik ve Kütahya porselenleri] bunun yarısı kadar pahalı değildir" der, Covel, 2009 [1670–1677], s. 175. 1640 tarihli Narh Defteri'nde "kâr-ı kadîm" fağfuri ve mertebanilerin fiyatları bilirkişi tarafından belirlenmek üzere serbest bırakılırken, bir okka (1,282 gr) kuzu etinin fiyatının 9 akçe olduğu dönemde çârgül Portakal fincanın değeri 22; Bekdâşi Portakal fincanın 42; küçük emrûdî Portakal tabağın 130 akçeydi. Çatlak ya da kırık fağfur tabak ve fincanların bile narh defterinde yer alması, şehirde porselen fincan tamircisi bulunması (filcân kinedcisi, 1/326) bu eşyalara halkın da rağbet ettiğini gösterir, Kütükoğlu 1983, s. 203.

19 1638 yılında İstanbul'da Alay Köşkü önünde yapılan Esnaf Alayı için bkz. 1/250–1/358.

20 Bu bilgiyi şenlikleri tasvir eden minyatürler de doğruluyor.

anlatır (1/285). Öte yandan aynı geçit töreninde yer alan "eyvâycı"[21] dediği çinicilerin dükkânlarında kulplu İznik kâseleri, tabakları, kûzeleri (testileri) ve Kütahya işi fincanlarla maşrapalar sergilediklerini nakleder (1/327).

Evliya 1648'de İznik'e gider. Osmanlıdaki tüm imaretleri süsleyen "bukalemun nakışlı", yani rengârenk duvar çinilerinin burada üretildiğini yazar, çini kâse, tabak ve ibrikleri över. Ayrıca çarşıda üç yüz kârhâneden ancak "dokuz yerde üstâd-ı kâşî çînî kârhâneleri"[22] kaldığını belirterek Celâli isyanlarından şehrin ve çiniciliğin gördüğü zararı da dile getirir.[23]

1671 yılında Kütahya'yı ziyaret eder. Şehrin otuz dört mahallesi arasında Çinici kefereler mahallesini de sayar.[24] "Memdûhât" bölümünde ilik gibi Kütahya paçasının methiyesinden sonra sıra çinilere gelir ve kısaca şöyle der:

> Ve kâse ve filcânı ve gûnâ-gûn maşraba ve kûzeleri [testileri] ve çanak ve tabakları bir diyâra mahsûs değildir. İllâ kâse-i İznik dahi meşhûr-ı âfâkdır [dünyaca ünlüdür] (9/17).

Evliya'nın Kütahya çinilerini İznik'tekiler gibi "meşhûr-i âfâk" bulması 17. yüzyıl Kütahya üretimi konusunda ilginç bir değerlendirmedir; bunun doğruluk derecesini saptamak ise konunun uzmanlarına kalıyor.[25]

Seyahatnâme'nin seramik kap kacak envanterinde pek sık olmamakla birlikte "Mertebânî-i Gavrî" de yer alır.[26] Evliya, Hanım Sultan'ın sahip olduğu, Mısır Sultanı Gavrî Şâh'ın (Kansu Gavri) elinden çıkmış altı yüz

21 "Esnaf-ı eyvâycı ya'nî çiniciyân. Dükkân 100, nefer âd 300." Çinici dükkânındaki porselenler, deprem, fare kovalayan bir kedi ya da bir çocuğun attığı taş yüzünden gümbürtüyle kırılınca sahibi "ey vay" diye feryat ettiğinden çinicilere eyvâycı derlermiş. Hikâye ve sözcüğün Evliya'nın eğlenceli uydurmalarından biri olması kuvvetle muhtemeldir.

22 *Kâşî*, İran'daki Kaşan şehrinde üretilen çinilerden dolayı çiniye, özellikle de duvar çinilerine verilen ad.

23 "Asr-ı Ahmed Hân'da üç yüz kârhâne imiş. Zulümden vîrân olmuşdur" (3/9).

24 *Seyahatnâme*'de "câ-be-câ kefere mahallesi" (9/14). Ancak 1675 tarihi avarizhâne defterinde (BOA. K.K. 2693) mahalle "Çinici Kefere" mahallesi olarak geçer (nakleden Varlık 1989, s. 302). *Seyahatnâme*'deki sözcüğün de "câ-be-câ" [yer yer] değil de "çinici" olması daha mantıklıdır.

25 Kütahya çiniciliği ve özellikle fincancıları için bkz. Kürkman 2005, s. 79-115.

26 Ayrıca "Gavrî Sultan kâr-i mertebâniler" ve "mertebâni-i Mısır" olarak da geçer, 1/284, 4/76, [4/159], 4/160, 10/73.

adet "balgamî mertebânî"[27] den söz eder ve son Memlûk Sultanı'nın, bir evliyadan öğrendiği mertebani ustalığıyla ilgili bir efsane anlatır (4/159–60). Onuncu ciltte de tekrarlanan (10/73) bu efsanenin temelinde Mısır'da "ghuri" olarak da bilinen mertebanilerin Kansu Gavri'nin adıyla karıştırılması yattığı varsayılır.[28] Ancak Evliya'nın bahsettiği Mısır mertebanilerinin günümüzde "Fustat seramikleri" denilen seramikler olması ihtimali de vardır. Mısır'ın ilk Müslüman kenti Fustat'ta Fatımilerden Memlûklar dönemine dek üretilen Çin etkisindeki seramiklerin ünü 17. yüzyılda Osmanlı'da belki hâlâ canlıydı ve Evliya'nın aktardığı efsanede Çin mertebanileriyle Memlûk sultanlarının ve seramiklerinin izleri ve anıları karışmış olabilir.[29] Efsanenin son paragrafı bu açıdan ilginçtir:

> Gavrî Melik dahi Fâtih-i Mısır Selîm Hân destinde ceng-i Bilbeys'de [Bilbeis-Mısır] şehîd oldu,[30] anınçün mertebânî-i Mısır inkırâz bulup [tükendi] hâlâ cemî'i divelde dest-âvîz [armağan] olan mertebânîler Sultân Gavrî kârıdır [işidir]. Ammâ fağfûrî ve çînî hâlâ Fağfûr u Çîn'de işlenmekdedir (4/159–60).

Cam, billur ve necef kaplar, şişeler

Seyahatnâme'de cam sofra gereçleri konusunda fazla bilgi yoktur. Venedik'ten ithal edilen "moran câm" [Murano] şişe ve kadehler dışında Evliya cam kâse ve taslardan kısaca bahseder, ancak üretimleri hakkında hiç bilgi vermez. Öte yandan nadiren de olsa necef (doğal kristal, kuvars), billur ve tıhtâb (kristal) gibi değerli malzemeden yapılmış kâse, kadeh ve taslardan söz eder.[31] Ancak bunlar ya Esnaf Alayı'nda sebil su dağıtan saka-

27 İkisi de farklı materyaller olduğuna göre bu eşya ya "balgami"dir ya da "mertebani", dolayısıyla balgami burada "yarı şeffaf "anlamında kullanılmış olabilir.

28 Dankoff 1999, s. 315, dn. 2; Milwright 1999, s. 513, dn. 97.

29 Fustat kazılarında bulunan zengin Çin porseleni ve mertebanilerle bunların Mısır seramiklerine etkisi için bkz. Hobson, R. L., 1932.

30 Son Memlûk hükümdarı Kansu Gavri 1516'da Halep yakınlarında, Mercidabık'ta şehit olmuştu, Bilbeys'te değil.

31 Esnaf Alayı'nda, cam ve kristal tas taşlayarak geçen "câm ve tıhtâb tâscıyân"ları üç satırlık kısacık bir metinle anlatır (1/309).

ların ve de Yahudi meyhanecilerin "merasim" kapları[32] ya da seyyahın "Erdel diyârı"nda (6/31) ve İran'da gördüğü kaplardır. Tebriz'de Muharrem'in 10'unda yapılan kutlamalarda aşure ve şerbetlerin "billûr ve necef ve moran ve cam u tihtâb [...] ve akik-i Yemenî ve pîrûze-i balğamî taslar[la]" sunulduğunu anlatır (2/129). [33]

Yazar, Alay'a katılan şişecilerin Hasköy'deki imalathanelerinde ürettikleri şişelerin çeşitleri hakkında da bilgi vermez.[34] Galata şekercilerinin nimetlerini sergiledikleri çeşitli "hâs u beyâz ve billûr ve necef [ve] moran câm katremîz şişeler"in[35] ise muranolar gibi ithal olup "çoğu Galata'da olan" şişeci dükkânlarından temin ediliyor olması muhtemeldir.[36] Sirke (1/283) ve zeytinyağı için de (1/292, 1/299) kullanılan katremîz şişelerin (1/283), bazen büyük, hatta içine "âdem sığar" büyüklükte kaplar olduğu anlaşılıyor, ama metinde ne biçimleri ne de nereden getirildikleri konusunda bir ipucu var.[37]

Metal avaniler

Seyahatnâme'nin kap kacak dökümünde bakır, pirinç, tunç, tutya (çinko), demir, altın ve gümüşten üretilmiş sahan, sini, tas, ibrik-leğen, lengeri, bakraç, badya, kazan, güğüm, tencere, tava gibi muhtelif araç gereçler yer alır. Metal avaniler arasında Dizin'de en sık adı geçen kap sahandır. Evliya, yemeklerin sofraya taşındığı ve soğumaması için genellikle kapaklı olan bu sahanların on iki çeşidini sayar: Bakır, kalaylı bakır, tunç, pirinç, mücevher-

32 "Ellerinde tıhtâb ve câm ve billûr taslar ve necef tâslar ve kâseler içre âb-ı nâbı mâl-â-mâl edüp..." (1/265); "Altı yüz meyhâneci Yahûdi alay edüp ellerinde billûr ve necef, moran ve mücevher fağfûrî kadehler ile halka [...] şarâb-ı nâb yerine şeker şerbeti bezl ederek ubûr ederler" (1/357).

33 Ayrıca yeşim tas ve akik kâseden de söz eder (1/327).

34 "Esnâf-ı şişeciyân: Kârhâne 4, neferât 105". Evliya'ya göre İstanbul'un şişe imalathaneleri önce Cibalikapı'da, sonra Ayvansaray'da, ardından Eyüp'te çömlekçilerin içinde, Alay'ın yapıldığı dönemde de Hasköy'deymiş (1/326).

35 1/289. Herhalde şişeden çok bugün de şekercilerin kullandığı kavanoz türü kaplardı. Uzun süre İstanbul'da "zorunlu misafir" olarak yaşamış Pedro de Urdemalas, Venedik işi bardakların (murano?) pek kullanılmadığını ve "cam kapların reçel meçel gibi şeyler" koymaya yaradığını anlatır, Pedro 2002 [1557], s. 1765.

36 "Esnâf-ı tâcirân-ı şişeciyân: Dükkân 200, neferât 300 [...] Dükkânların gûnâ-gûn billûr ve necef ve moranlar ile zeyn edüp ubûr ederler" (1/327). Zaten üretici ile (yukarıda dipnot 34) satıcı esnaf arasındaki oransızlık ithalatı işaret ediyor.

37 Katremiz şişe, Derleme Sözlüğü'nde "ince belli, büyük kavanoz" olarak tanımlanıyor.

li, saf gümüş ya da altın ve gümüş yaldızlı[38] sahanlar bunlardan bazılarıdır. Sahandan sonra en sık tekrarlanan metal sofra gereci sinidir. Siniler çoğunlukla bakır ve gümüştendir. Görünen o ki, şeriatın erkeklere altın ve gümüş kap kacak kullanmasını yasaklamasına rağmen, varlıklı Osmanlı hanelerinde ve sarayda gümüş sofra eşyaları rağbet görürdü. Defterdarzâde'nin "sîm-i hâlis" [saf gümüş] sahanları ve "sîm ü zehebmutallâ" [altın ve gümüş yaldızlı] ibrik-leğenleri (2/185, 2/190), Bitlis Hanı'nın da iki yüz gümüş lengeri ve gümüşten sinileri vardı (4/76, 5/14). Hanım Sultan'ın Ahmed Paşa'ya sunduğu ziyafette yemekler yedi adet gümüş sini üstünde, ellisi halis gümüşten "mâ'adâsı bakır âvânî suhûnlar ammâ cümle müzehheb ü mutallâ" sahanlarla sunulmuştu (4/158–4/159). Saray'da ise elçi ziyafetlerinde gümüş sinilerin kullanıldığını, Galebe Divanı'na[39] katılan batılı elçiler anılarında önemli bir ayrıntı olarak belirtmeyi ihmal etmezler.[40] Gümüş avaniler, Evliya'nın ballandırarak anlattığı, nüfuzlu kişiler arasındaki kıymetli hediye değiş tokuşlarının da önemli kalemlerindendi.

> Bir gün Bâyezîd Hân, Şâhı hânesine da'vet edüp bir ziyâfet-i azîm edüp niçe yüz bin guruş değer zî-kıymet mücevher hançer ve kılıç ve gaddâre [uzun kama] ve zeheb-i hâlis [halis altın] ile mebnî [yapılmış] elli aded mücevher suhûnlar ve sîm âvânî siniler ve leğen ve ibrîk ve buhûrdân ve gülâbdân ve münebbed Hıtâyî [kabartma bezeli Çin işi] kâseler pîşkeş verüp... (3/126).

Metinde adı geçen çeşitli "lüks" avanilere rağmen günlük yaşamda en büyük önemi bakır/nühâs avanilerin taşıdığı açıktır. Evliya'nın anlattıklarına göre İstanbul'da Unkapanı'ndaki "Kazgancıbaşı" çarşısında ve şehrin dört

38 Evliya "mutallâ ve müzehheb", "altın ile mutallâ", "sîm [ü] zeheb-mutallâ", yani altın ya da gümüş yaldızlı sahan, buhurdan, gülabdan, hatta matara ve maşrapadan bahseder, ne var ki, üretimi hakkında bilgi vermez. Bugün "tombak" adıyla bilinen bu eşyalar Alay'da yer alan "civacıyân" esnafının marifeti olmalıydı. Evliya beş dükkân ve on neferden ibaret bu küçük loncanın sadece altın yaldızlı kılıç, hançer ve bıçak yaptığını anlatır (1/313).

39 Elçilerin Divân-ı Hümâyun'a kabul edildiği ve yeniçerilere ulûfe dağıtıldığı merasim ile ziyafet.

40 Örnek için bkz. Râlamb 2008 [1657–1658], s. 43. Elçi Râlamb, aynı kaynakta (s. 35), Silistre'de Melek Ahmed Paşa'nın davetlisiyken "tutya sini"de yediğini not eder.

bir yanında, çoğu Kastamonulu dört bin kişinin çalıştığı dokuz yüz bakırcı dükkânında kazan, tencere, tava üretilirdi.[41]. Seyyahımız uğradığı şehirlerin "kazgancı" dediği bakırcı çarşılarını gezer, ustaların maharetini, bakır kapların güzelliğini, hatta çekiç darbelerinin ahengini anlatır. Kastamonu, Tokat, Belgrat, Saraybosna ve Berat'ın bakırcıları ile demircileri hakkında şöyle der:

> [Belgrat'ta] Çingane tâ'ifeleri demirden musanna' rezeli iskemleleri [sini altlığı] inşâ ederler kim gûyâ sîm âvândır ve gûnâ-gûn kalaylı demir çubuk üzengiler ve ıskaralar [...] yaparlar ve kazancıları gâyet üstâd-ı kâmillerdir kim gûnâ-gûn musanna' suhûn ve tancere ve Ba'albekîler [?] ve şerbet tasları ve müşebbek buhûrdân ve gülâbdânlar ederler kim Bosnasarâyı kazgancıları ancak ederler (5/199).
>
> Bosnasarâyı'nda işlenen bakır âvânîleri Belgrad ve İslâmbol ve Kastamonu ve Tokat'da işlenmez. Hattâ altun ile mutallâ [altın yaldızlı] gûnâ-gûn şem'dân ve buhûrdân ve gülâbdânlar işlerler kim görenler anları zeheb-i Bundukanî [Venedik altını][42] zann eder (5/229).
>
> Ve Kazgancılar çârsûsunda gerçi sendân ve çekiçlerin bir 'taka tır tak taka tak' sadâsı var ammâ ol dahi usûl-ı âheng ile nühâsı hâlisi üstâdlar döğdükçe ol dahi bir gûn[e] usûl-i âheng sadâsıdır (8/309, Berat, Arnavutluk).

Gördüğü bakır kapları karşılaştırırken bazen tezata düşse de sonuçta Tokat bakırcılığının üstünlüğünde karar kılar:

> Der-beyân-ı memdûhât-ı kâr-ı ahâlî-i şehr-i Tokat: [...] ve kazancı kârından suhûn ve tancereleri Kastamonu ve Belgrad ve Bosna'da

41 1/308-1/309. Bakırcıların yanı sıra Süleymaniye'deki "dökmecibaşı" tezgâhında, Eminönü, Galata, Eyüp ve Üsküdar'da "bin dükkânda bin üç yüz neferât" tunç sahan ile tas imal ederdi (1/314). Yazar Alay'a katılan bakırcıların aletlerini de tek tek tanıtır.

42 "Bahr-i Venedik körfezi, ya'nî Bundukanî denizi kenârında" (5/246). Evliya'nın Venedik ve Venedik altın sikkesi için kullandığı bu sıfat (1/331'de kağıt cinsi olarak geçer), Yunanca "Venedikli" anlamındaki Benetikos'tan türetilmiştir, Zarinebaf-Bennet-Davis, 2005, s. 215.

işlemek ihtimâli yokdur, zîrâ cümle âvânîsi kalemkâr işi savatlıdır (5/40).[43]

Osmanlı sofra geleneğinde, kahve dışında herhangi bir sıvıyı içmek için kullanılan kaplardan biri de tastı. Su, çorba, hoşaf, şerbet tasla içilirdi ve bu taslar genellikle bakırdandı. Yukarıda değinilen, muhtelif değerli malzemeden imal edilmiş "merasim" taslarının dışında *Seyahatnâme*'de "birer tas çorba, birer nân pâre" ifadesindeki tasların çoğu –adı konmasa bile– sıradan bakır taslardı.[44]

Evlerde, sarayda,[45] orduda ağırlıklı olarak kullanılan bu bakır kaplar tabii ki sık sık kalaylanıyordu[46] ve Evliya "kalaylı pâk bakır âvânî"lerden;[47] kalaylı badya, bakraç, tava, taşt (legen); "sîm-misâl kalaylı sahanlar"dan ve Güzelhisar'ın helvacı dükkânlarını süsleyen kalaylı sinilerden[48] övgüyle bahsettiği gibi İstanbul'da kalaycı esnafının "yüz altı dükkân ve beş yüz neferat"la kalabalık bir lonca olduğunu da belirtir (1/309).

Seyahatnâme'de adı geçen metal kaplar arasında az da olsa "altun" kaplar da var. Evliya'nın sözünü ettiği altın avaniler ya "gece gündüz Allah yolunda savaşan gazilerin" ele geçirdikleri ganimetler, ya bir "kefere" ülkesinin (özellikle Viyana'nın) hazinesi ya da yazarımızın hayal ürünü tasvirlerini süsleyen "sembolik" öğelerdir. Viyana'da ziyaret ettiği tımarhane gibi, Abaza ülkesinde ziyaret ettiği tılsımlı mağara da altın kap kacakla dolup taşıyordu:

43 Tokat'ın bakır işçiliğini Tournefort da över: "Tokat'ın asıl büyük ticareti bakır kap kacaklar alanında: Tencereler, taslar, fenerler, şamdanlar. Çok iyi işlenen bu eşyalar İstanbul'a ve Mısır'a gönderilir. Tokat işçileri bakırlarını [...] Gumiskana [Gümüşhane] ve bakır madeni bakımından daha zengin olan Kasiambu'dan [Kastamonu] sağlarlar", Tournefort 2005 [1700], c. II, s. 222-223.

44 1/207, 9/256; Güran 2006, s. 73, 83.

45 Bon 1996 [1604–1607], s. 103; Baudier 1650 [1626], s. 66; Bilgin 2008, s. 288–289. Saray ziyafetlerinde ve Divan günlerinde kullanılan ve bazen de yağmalanan bakır kaplardan söz eden belgeler için bkz. BOA, Cevdet Saray 4902, 6332. Ottaviano Bon ve Baudier hakkında bkz. Beşinci Bölüm, dipnot 13.

46 Sarayın *Kalayhane*'sinde 15. yüzyılda bir yılda 1420 bakır kap kalaylanmıştı, sonraki dönemler için sayısal veri olmadığından kesin sayı veremeyen yazar "artan nüfusa bağlı olarak bu rakamın 5–10 katına çıktığını" düşünür, Bilgin 2004, s. 74.

47 1/309, 7/130, 9/82.

48 Sırasıyla: 1/285, 2/18, 1/286, 1/291, 1/298, 2/132, 9/82.

> Ve mağâranın sağ tarafında altundan ve gümüşden kazganlar ve tancereler ve bilâ-hadd ü lâ-[gâ]yet murassa' altun ve gümüş suhûnlar var kim her bir kazgan ve tancerelerin içlerine onar câmûs sığar. Ve sâ'ir sîm ü zer [altın ve gümüş] tepsi ve suhûn ve kebâb şişleri ve peşkinler [alçak sofra] ve altun iskemlelerin [sofra altlığı] hisâbın Hudâ bilir (7/283).

Sultan IV. Murad'ın kahvaltı ettiği "altun sini" ise Melek Ahmed Paşa'nın gördüğü ve iki kez tekrarlanan rüyanın bir motifidir (3/289, 4/127).[49]

Toprak ve ağaç kaplar

Bakır dışında özellikle sıradan ve yoksul evlerde kullanılan bardak,[50] cerre [testi], çanak,[51] çömlek, erzak küpleri, maşrapa ve tencereler çoğunlukla fiyatları daha ehven olan pişmiş topraktandı. Eyüp'teki iki yüz elli tane çömlekçi imalathanesinde belki "hediyelik kûzeler" türünden eşyalar da yapılırdı, ama esas olarak İstanbul hanelerinin sofralarında kullanılan, günlük ihtiyaçlarını karşılayan pişmiş toprak kaplar üretilirdi.[52]

Evliya Eyüp'te Nişanca ile Zâl Mahmud Paşa arasında bir yerde tarif ettiği Çömlekçiler mahallesinde imal edilen kap kacak ve kullanılan kil hakkında bilgi verir, dahası sıra dışı bir üründen de söz eder:

> Kasaba-i kûzeciyân ya'nî mahalle-i Çömlekciler: [...] iki yüz elli aded kârhâne-i sifâlı [çömlekçi] ve çanakcı dükkânları ve bardakcı dükkânları ve çömlekci dükkânlarıdır. Tîn-i mahtûmdan [Limni Adası top-

49 Venedik balyozu Ottaviano Bon, padişah sofrasının kaplarının tümüyle altından olduğunu, sultanın sadece ramazanda pahalı sarı porselen (mertebani) kaplarda yediğini; hanım sultanların parlak bakırdan ve beyaz porselen kaplar kullandıklarını yazar. Bon 1996 [1604–1607], s. 95, 97.

50 Halk arasında yöreye göre, pişmiş topraktan ya da ağaçtan oyma testi biçimindeki su kaplarına da "bardak" denirdi. Metinde testi, ibrik anlamında da geçer: "Ol bardaktan âbdest alup..." (2/215). Evliya "bardak" anlamında "câm" sözcüğü de kullanır (2/131, 5/19, 7/34).

51 Çanak, Farsça kökenli "kâse"nin Türkçe karşılığıdır. Evliya bir kez "fağfûrî çanak"tan (7/122) söz eder, ama porselen ve cam olanlara kâse, pişmiş topraktan yapılanlara da çanak denile gelmiştir. *Seyahatnâme*'de sarıcalar (gözü pek, paralı askerler), sekbanlar (tüfekli paralı askerler) şarabı, ayranı çanaktan içerler (2/216, 5/255, 6/172), imaretlerde çorba çanak ya da tasla verilirdi.

52 Yenişehirlioğlu 2006.

rağı] ve tîn-i Kâğızhâne'den [Kağıthâne] ve tîn-i Sarıyâr'dan maşraba ve kûzeler ve sürâhîler îcâd ederler kim misli meğer Fağfûr Çininde ve İznik çinisinde ola. [...] Bu kârhânelerde eyle üstâd-ı kâmiller var kim tîn-i mahtûm bir kûzeyi hedâyâ içün kırk elli guruşa bey' edüp pâdişâha ve vüzerâ ve a'yâna teberrüken [hediye] götürürler. Tâ bu mertebe üstâd-ı kâmiller vardır (1/194).

Eyüp çömleklerinin İznik ve hatta Çin porselenleriyle aynı kalitede olduğu tartışmalıdır. Öte yandan Antik çağdan beri tedavi özellikleri olduğu inanılan Limni Adası'nın tin-i mahtûm'undan,[53] yazın harareti kestiğinden "kibâr ve ağniyâ" için bardaklar yapıldığını Naîmâ da anlatır, ne var ki Evliya'nın övdüğü "üstâd-ı kâmiller" hakkında farklı düşünür:

> Hâsılı [tîn-i mahtûm] kadr ü kıymeti bilinecek mübârek tîndir. Lâkin İstanbul'un ehl-i sûk ayyarları, Ebî Eyyub-i Ensârî semtinde bardak yaptıkları bayağı çamurdan tîn-i mahtûma taklîd kursalar yapıp mühürleyip ahmaklara "Tîn-i mahtûmdur" deyü verirler. Anın nef'i [yararı] yoktur [...] ziyâde hâlis olan Saray-ı Âmire'ye getirdikleridir.[54]

İstanbul'da üretilen çömlekler dışında Evliya merkez dışındaki yöresel üretimlere de değinir. Enez, Atina ve Mağrib'in sirke küplerini (1/283); Amasya'nın Dankaza (Damladere) köyünün bardak ve çanaklarını (2/212); Dimetoka'nın (Didymoteichon-Yunanistan) kırmızı topraktan kaplarını (8/33); Zihne'nin (Zihni-Yunanistan) bardaklarını (8/56); Eski Kırım'da[55] bal ve yağ koymak için "cümle keferelerin işledikleri Çîn-misal" toprak testi, sürahi, bardak, çanak ve hoşâb kâselerini anlatır (7/252). Bu mallardan bazıları İstanbul pazarında da satılmaktaydı.[56]

53 Tîn-i mahtûm'un yani "mühürlenmiş kil", terra sigillata'nın bire bir çevirisidir. Antik çağda öldürücü zehirlere, bilhassa yılan sokmasına karşı etkili olduğu sanılan bu toprak Osmanlı döneminde veba ilacı olarak rağbet görmüştü. Limni'deki kil yatakları padişahın tekelindeydi.

54 Naîmâ 2007 [1734], s. 1693. Bu testilerden Eremya Çelebi de (1988 [1698], s. 27) söz eder.

55 Eski Kırım, Kırım Özerk Cumhuriyeti'nin doğusunda küçük tarihi yerleşim.

56 1640'da İstanbul'da İnoz [Enez] orta battal küpü 55 akçeye; İnoz şerbet çanağının üç tanesi 1 akçeye; büyük boy emzikli Dimetoka bardağı/testisi 1,5 akçeye satılırdı, Kütükoğlu 1983, s. 267.

Çömlekçiliğin yaygın olmadığı ormanlık yörelerde günlük kullanım için ağaçtan çanak, bardak ve boy boy testiler üretilirdi.[57] Evliya'nın anlattığı en ilginç ağaç kaplar, Bolu'da çam ve ardıç ağacından yapılan, "boduç" denen emzikli bardaklar ya da sürahiler (2/90, 2/209) ve Mudurnu'da fıstık çamından "kûze-i sanavber" adıyla ünlenen (3/153) iki kulplu çam bardaklardır.[58] Mudurnu'nun bu testileri o kadar ünlüymüş ki "Dıyâr-ı Hind'e hedâyâ" götürülürmüş, hatta Hindistan'da bir kadın kocasına kızdığında:

> Ben senin neni gördüm. Yohsa bana Rûm'un sanevber kûzesinden [fıstık çamı bardağından] âb-ı hayât mı nûş etdirdin [su mu içirdin]? (3/153)

diye sitem edermiş.

İlginç olan; boduç, çapçak, çıbır, çotra (çötüre), külek/gülek, senek gibi kapların Anadolu'nun çeşitli yörelerinde hâlâ biliniyor olmasıdır.[59]

Beklenebileceği gibi *Seyahatnâme*'de çatal bıçaktan bahis yoktur. Daha doğrusu bir kez, yazar "kâfiristanın" yemeklerini değerlendirirken "kefere demir çatal ucuyla elli dirhem ta'âm" yer der (7/110) ve bir Osmanlının, toplumunun değer yargılarıyla biçimlenmiş batılı yemek alışkanlıklarıyla ilgili bakışını aktarır.

Metindeki bıçaklar kasap ya da aşçı-işkembeci bıçağıdır. Bir de sultan ve devlet ricali yemek yerken sofra başında bekleyen çâşnigirbaşı, aşçıbaşı,[60] kebabcıbaşı, hamurcubaşı, çorbacıbaşı gibi mutfak işleriyle görevlendirilmiş başhizmetkârların kuşaklarında taşıdıkları, simgesel anlamı olan mücevherli bıçaklardır (1/279, 2/190). Öte yandan Osmanlı sofrasının en önemli gereci olan kaşıkların muhtelif malzemelerden üretilen yirmi bir ayrı çeşidi yer alır.

57 Evliya sözünü etmez, ama sarayda bile kullanılan ağaçtan siniler (sinî-i çûb) de vardı, Barkan 1979, s. 64, 77; 1675 yılındaki Edirne'deki sünnet düğünü şenliğinde 4.000 (Nutku 1972, s. 44); 1720 şenliğinde 10.000 ağaç sini kullanılmış, Tulum 2008, s. 470.

58 Testi anlamında. "İkişer kulplu çam bardakları olur. İkisini bir himâr [eşeğe] tahmîl ederler [yüklerler]" (3/153, Mudurnu).

59 Krş. Derleme Sözlüğü.

60 Evliya, bellerinde "dörder beşer" bıçak taşıyan yeniçeri aşçı ustalarının tören kıyafetlerinin ayrıntılı bir tasvirini yapar (1/279).

Tablo 5. *Seyahatnâme*'de kaşık çeşitleri[61]

ağaç kaşık	kuknus burnu kaşık
akîk-i Yemenî hoş-âb kaşığı	mercan kaşık
bağa hoş-âb kaşığı	murassa kaşık
ceviz hoş-âb kaşığı	mücevher saplı kaşık
çemşir [şimşir] kökünden kaşık	sedef hoş-âb kaşık
erik ağacından kaşığı	sedefkârî musanna kaşık
hindistancevizi kabuğundan kaşık	seylân [lâl taşı] kaşık
kara çalı kökünden kaşık	şimşir kaşık
kehribâr kaşık	zeytûn kökünden kaşık
kil-i ser [kabuğundan] kaşık	zümürrüd hoş-âb kaşığı
kızılcık ağacından kaşık	

61 Açıklamalar için bkz. Dizin.

İkinci Bölüm

Seyahatnâme'de Hayvansal ve Bitkisel Yağlar

> *Ve lokmacılar esnâfı dahi seyishâneler üzre dükkânlar binâ edüp gûnâ-gûn faǧfûrî ve mertebânî tabaklarla zeyn edüp halka ballı lokma bezl ederek ubûr ederler [dağıtarak geçerler]. Ve gözlemeciler esnâfı dahi eyledir. Ammâ bu lokmacı dükkânları ve gözlemeci dükkânlarında birer Yahûdî dîdebân [bekçi] mukarrerdir. Zîrâ Yahûdîler şîr-i revgan [susam] yağı yerler, müselmânlar say yağı yerler, gözleme ve lokmaya say yağı komasınlar deyü birer Yahûdî dîdebân bekler, dîdebân olmasa Yahûdîler ol dükkânlardan lokma ve gözleme yemezler* (1/265).

Evliya'nın ifadesi kategoriktir: Yahudiler şîr-i revgan,[1] yani susamyağı yerler, Müslümanlar ise say yağı,[2] yani sadeyağ yerler. *Seyahatnâme*'nin yağ tüketimi konusunda bildiğimiz bazı olguları desteklediğini rahatlıkla söyleyebiliriz. Metnin bütününe baktığımızda, dönemin Osmanlı mutfağında ağırlıklı olarak hayvansal yağların kullanıldığını, bitkisel yağları çoğunlukla gayrimüslimlerin tükettiğini ve zeytinyağlı yemeklerin yok denecek kadar az olduğunu görürüz.

Seyahatnâme'de on iki çeşit yemeklik yağın adı geçer. Bunlardan yedisi hayvansal, beşi de bitkisel yağdır.

1 Farsça susam anlamındaki *şir* ile yağ anlamındaki *rugan*'dan. Metinde *şırluğan, şırlagan, şırılğan* ya da *simsim* ve *susamyağı* olarak da geçer. 19. yüzyılda "rugan", ayakkabı derisini parlatmak için kullanılan yağ anlamına da geldiği için parlak ayakkabıya "rugan" denildi. *Revani* de ayni kökten gelir.

2 *Say yağ, sarı yağ* ya da sadeyağ tereyağın eritilip su oranı azaltılarak ve tortusu alınarak elde edilen dayanıklı yemeklik yağdır. Dayanıklılığını artırmak için kimi zaman tuzlarlardı. Bazen de, Silistre'de olduğu gibi, "bakarların [sığır] iç yağların ve ilik yağların eridüp say yağına halt ederler[di]" (3/193).

Tablo 6. *Seyahatnâme*'de adı geçen yemeklik hayvansal ve bitkisel yağlar[3]

Yağ cinsi	Üretim ya da ithalat yöresi
asfûr yağı (yalancı safran yağı)	Mısır
beziryağı ya da zeytü'l-har	İstanbul, Tekirdağ, Mısır: Âbyâr, Kahire, Damanhur
böbrek yağı	
ceviz yağı	
ilik yağı	
kuyrukyağı	
say sağı/sarı yağ (sadeyağ)	Kırım ve çevresi: Kefe, Kerş, Perenez, Taman. Ukrayna: Akkirman, Kili, Mayak
Şirluğan/şîr-ı revgan/ simsim/ susamyağı	İstanbul, Mısır, Sûsa (Tunus)
Teleme yağı	
Tereyağı	İstanbul, Adana, Bayburt, [Lüle]Burgaz, Malkara. Kırım; İnkirman, Kefe, Taman
Zifir (et yağı)	
Zeyt yağı/zeytûnyağı	Edremit, Karaburun (İzmir), Urla

Evliya tablodaki yağların nerede ve nasıl kullanıldığına dair ayrıntılı bilgi vermez; bir ziyafeti, bir yörenin ünlenmiş yiyeceklerini ya da esnafını anlatırken dolaylı olarak bahseder ve yağ tüketimine dair Mısır'ın "cemi'i fukarâları"nın bezir ve susamyağı tüketmeleri[4] ya da yukarıda değinilen say yağı ile susam yağı tercihleri gibi bazı tespitler yapar.

Yazar, Yahudilerin susamyağı tükettiklerini Esnaf Alayı'nda "şırlugancıyân" loncasını anlatırken de tekrarlar ve eklediği "katl edersen dahi say yağı yemezler" yorumuyla –bilerek ya da bilmeyerek– dini inançla beslenmenin ilişkisini, dinin dayattığı gıda yasaklarının gücünü vurgular.[5] Yahudilerin dini kuralları et ile süt ürünlerini bir arada tüketmeyi yasakladığından, yemeklerde tereyağı ve sadeyağ yerine sıvı bitkisel yağları kullandıkları, zeytinyağının

3 Sabun (1/299) ve mum yapımında kullanılan *iç yağ* ve *çüriş yağı* [çerviş, iç yağ] (1/278, 3/193) ve gemilerin yağlanmasında kullanılan *don yağı* (5/181, 7/183) tabloda yer almıyor. Bunun yanı sıra metinde "dühniyat"tan (şifalı çiçek, bitki yağları) (1/262) sayılan badem yağı da yemeklik yağlara dahil edilmedi. *Helvahane Defteri*'nde de badem yağının adı macun terkiplerinde geçer, Terzioğlu 1992, s. 15, 20, 25. Metindeki tüm yağ çeşitlerinin alfabetik dökümü için bkz. Ekler, Liste II.

4 10/194. Beziryağı Anadolu'nun pek çok bölgesinde (örneğin Kapadokya'da) olduğu gibi herhalde sıradan İstanbul mutfaklarında da yemeklik olarak kullanılırdı. Sadeyağın okkasının 22, tereyağınınkinin 24 akçe olduğu 1640 yılında beziryağının okkası 14 akçeydi, Kütükoğlu 1983, s. 91.

5 1/299. Evliya, vurgulamasına rağmen Yahudilerin susam yağı tercihlerinin nedenini açıklamaz.

bulunmadığı yörelerde yemekleri susam yağıyla pişirdikleri, hatta susamyağının belirgin kokusundan dolayı aşağılandıkları bilinir.[6] Öte yandan Evliya'nın Müslüman Osmanlıların katı sağyağı tüketimlerine ilişkin anlattıkları saray ve imaretlerin mutfak muhasebe defterlerindeki bilgilerle örtüşür.[7] Örneğin 1539 yılında Kanuni Süleyman'ın oğulları Bayezid ve Cihangir'in sünnet düğününde on üç gün süren şenliğin ziyafetlerinde 11,5 ton (205 kantar) "revgan-ı sade" (sadeyağ) tüketilmiş.[8] Dört kişilik bir sahan pilava 962 gr pirinçle 384 gr sadeyağın (300 dirheme 120 dirhem)[9] ve dört kişilik zerdeye 481 gr pirinçle 160 gr sadeyağı (150 dirheme 50 dirhem) kullanıldığı Süleymaniye imaretinde 1585–1586 yılında 11,9 ton (212,17 kantar) sadeyağ alınmış.[10] 17. yüzyılın ikinci yarısına ait bir tayınat[11] defterinde ise padişahın sofrası için her gün has mutfağa 25 kiloya yakın "revgan-ı sade" verildiği kayıtlıdır.[12]

Osmanlı mutfağının temel öğesi olan sadeyağın yanı sıra *Seyahat-nâme*'de tereyağı tüketimine dair bilgiler de var. Günümüzde sadeyağ ile tereyağı her ne kadar bazen aynı anlamda kullanılsa da bunlar farklı üretim aşamasından geçen yağlardır zaten Evliya'nın da iki ayrı çeşitten söz ettiği açıktır.[13]

Yazarın anlattıklarından tereyağının da oldukça yaygın bir kullanımı olduğu anlaşılıyor: "kehriba misali ter ü taze" tereyağıyla çörekler, bazlamalar, Belgrat'ta baklavalar yapılır; Defterdarzâde Mehmed Paşa'nın mutfağında "safi tereyağlı mutabbak börekler ve çörekler ve mümmesek ta'âmlar" pi-

6 Dernschwam 1987 [1553–1555], s. 174; Zubaida 2000, s. 38.

7 18. yüzyıla kadar Osmanlı yemek tariflerinde zeytinyağlı yemekler yok denecek kadar azdır, ancak o tarihten sonra "Papaz yahnisi", "Uskumru balığı yahnisi" gibi bazı balık yemeklerinde ve salatalarda karşımıza çıkar, Yerasimos 2010, s. 13, 173–174.

8 Tezcan 1998, s. 17; sarayın sadeyağ tüketimi için bkz. Bilgin 2004, s. 202'deki tablo ve tereyağı tüketimi için s. 225'teki tablo.

9 Dirhem, okkanın 1/400'ü kadar bir ağırlık ölçüsüdür (3,207 gr).

10 Sadeyağ imaretin, un, koyun eti, pirinç ve baldan sonra beşinci harcama kalemiydi ve sadeyağ için ödenen miktar tüm mutfak masraflarının % 9,63'ünü oluşturuyordu. Dahası toplam 32 kalem arasında hiçbir bitkisel yağ yer almıyor. Barkan 1971, s. 122.

11 Tayınat (ta'yinât)=Ar. resmi görevlilere maaş dışında verilen erzak ve yiyecek.

12 "Be-cihet-i harc-ı sofra-i hazret-i padişâh-ı âlem-penâh hazretleri der-matbah-ı has, beher yevm: Revgan-ı sade on dokuz vukkıye [okka], revgan-ı şir iki vukkıye", BOA, K.K. Tayınat no. 7268. Aynı belgede sultan için hareme çiğ olarak verilen günlük erzaklar arasında bir okka tereyağı da kayıtlıdır. Belge tarihsizdir, ancak IV. Mehmed'in oğulları şehzade Mustafa'nın (d. 1663) ekmek, tavuk ve şehzade Ahmed'in (d.1672) ekmek tayınları belirtildiğine göre, 1674–1676 yılları arasına tarihlendirilebilir. Söz konusu belgenin padişaha verilen mutat gıda maddeleri bölümü için bkz. Yerasimos 2010, s. 295-297.

13 1/292, 7/259, 7/267.

şerdi. Tereyağlı pilavlar misk ve amber gibi kokar, kimi balıklar tereyağıyla kızartılır ya da pişirilirdi. Tabii ekmeğe katık olarak da yenirdi.[14]

Taze tüketilmesi gereken tereyağı İstanbul'a kuşkusuz şehrin etrafındaki mandıralardan ve ağıllardan getirilirdi.[15] Sadeyağ ise pek çok kaynağın da belirttiği gibi[16] ağırlıklı olarak Kırım, Kefe'den gelirdi. Bu bilgiyi Evliya da çeşitli vesilelerle tekrarlar, bunun yanı sıra İstanbul piyasasına Kefe haricinde, günümüz Ukrayna'nın Karadeniz kıyısı bölgelerinden gelen yağlarla ilgili bilgiler de verir:

> Esnâf-ı yağcıyân-ı gûnâgûn: [Dükkân] yüz seksen beş, neferât üç yüz [...] bunlar yağ tâcirleridir kim sâhib-i dükkânlardır. Bunlar dükkânların elvân elvân [...] zeyn edüp niçe husrevânî küpler içre ve kalaylı taştlar içre Mayak [Ukranya] ve Perezen [Kırım] ve Kerş [Kırım] ve Taman[17] ve Kefe [Kırım] ve Kili [Ukrayna] ve Akkirman [Ukrayna] yağların katremîz şişeler içre arabaların zeyn edüp ubûr eder[ler] (1/298).
>
> Hatta,
>
> Noğay[lar] [...] say yağların Taman adasına getirüp fürûht edüp İslâmbol'da say yağının bir vukıyyesi beş akçeye idi ammâ bu Kamlık [Kalmuk] Heyhât'a kadem basalı kavm-i Noğay târumâr olup say yağ bahâya çıkdı (7/322).

diyerek Kefe'den ve civar bölgelerden ithal edilen yağların İstanbul iaşesindeki önemini dile getirir.[18]

14 Sırasıyla 5/199, 2/190, 1/274. "Ekmeği tereyağ ile yiyüp tâze cân bulduk" (10/435). 17. yüzyıl Osmanlı beslenme kültüründe süt ve tereyağının pek de önemli olmadığını belirten tanıklıklar vardır: "Türkler Konstantinople dolayında üretilen tereyağını pek az tanıyor ya da hiç tanımıyorlar, ne de fazla süt içiyorlar", Bon 1996 [1604–1607], s. 101.

15 "Esnâf-ı ağılcıyân: Etrâf-ı İslâmbol'da iki bin ağıldır" (1/277). Tereyağı gibi diğer süt ürünleri de doğal olarak kente yakın bölgelerden temin edilirdi. "[Çatalca'nın] südü ve kaymağı ve teleme peyniri ve ağızı ve kölemezi ve kesmik yoğurdu ve dil peyniri ve kaşkaval peyniri derya misal südü İslambol'a akup Belde-i Tayyibe ya'nî Mahmiyye-i Konstantiniyye'yi ganimet eder" (3/274).

16 Barkan 1979, s. 110; Bilgin 2004, s. 202-204. Sarayın yağ tedarikiyle ilgili belgelerin yer aldığı bu kaynaklarda Evliya'nın belirtmediği Rumeli (Barkan, Bilgin) ve Bursa'nın (Bilgin) yağ temin eden önemli merkezler olduğu görülüyor.

17 Azak Denizi'nin güneydoğusundaki Taman Yarımadası. Evliya'nın döneminde Adige ve Nogay bölgesiydi.

18 Tatarların toplayıp Kefe'ye getirdikleri yağların İstanbul için önemi ve İstanbul'un sadeyağ konusunda Kefe'ye ciddi bağımlılığı için bkz. Öztürk 2000, s. 500-502.

Tereyağı gibi taze bir yağ olduğu anlaşılan teleme yağı[19] ve hayvansal yağlardan kuyrukyağı metinde sadece birer kez geçer. Mutfak muhasebe kayıtlarında teleme yağıyla ilgili bilgi bulunmazken, kaynaklarda "revgan-ı dünbe" ya da "revgan-i düm" olarak geçen kuyrukyağının yemeklerde, hamur işlerinde ve bazı helvalarda kullanıldığı bilgisi yer alır.[20] Yazarımız da zaten kuyrukyağından, Güzelhisar (Aydın) helvacılarında yediği "halka çini"yi överken bahseder.[21]

Evliya esas olarak üç bitkisel yemeklik yağdan bahseder: Susamyağı, beziryağı ve zeytinyağı.[22] Bu yağların, Müslüman Osmanlı toplumundaki tüketimlerinden çok üretimleri hakkında bilgi verir. Gerçi Balıkpazarı'nın Rum aşçılarını anlatırken tereyağı ve say yağının yanı sıra susamyağı ve beziryağı ile balık pişirdiklerini belirtir (1/291) ve bu da muhtemelen kendi deneyimlerine dayanan bir bilgidir, ama yine de Müslüman olmayan bir kesimin yemek alışkanlıklarına işaret eder.[23] Evliya'nın söz etmemesi elbette bitkisel yağların Müslüman mutfaklarına girmediği anlamına gelmez. Susamyağı yaygın olarak kızartmalarda kullanılırdı. Şirvanî'nin tariflerinde, "şirluğanda biraz kavuralar" ya da "tavada şirluğan yağında ol kadar kavuralar kim bişe" ifadelerine sıkça rastlanır.[24] Kızartmaların dışında helvaların yağ terkibine katılır, hatta kimi helvalar sırf susamyağıyla pişirilirdi.[25] Elimizde şimdilik başka veri olmasa da Evliya "Esnâf-ı şirlugancıyân: Kârhâne iki yüz otuz beş, neferât beş yüz elli" ve "Ehl-i hıref-i bezirciyân: Kârhâne üç yüz elli beş adet, neferât dokuz yüz otuz bir"[26] dediğine göre İstanbul'da her iki yağın oldukça yaygın bir üretimi ve sadece kızartmalarla sınırlı kalmayan bir tüketimi ol-

19 "Tâze teleme yağıyla tabh olmuş pilâv" (6/153).

20 "*Revgan-ı dünbe, be-cihet-i nân-ı Hassa*", Barkan 1979, s. 209, 225. 15. yüzyıl hamur tatlısı ve helva tariflerinde (halka çini, şeker börek, levzine ve pişmaniye helvası) katı yağ olarak çoklukla kuyrukyağı kullanılırdı. Bkz. Şirvani, s. 227, 228, 234, 235.

21 9/82. Söz konusu helvalar için bkz. On Birinci Bölüm: Tatlılar.

22 Evliya asfûr yağından sadece bir kez Mısır'da söz edip bu yağla şehriye ve bulgur pilavları pişirildiğini yazar (10/423), ceviz yağı da Çerkezlerin "sızbal" tarifinde geçer (7/277).

23 "Yağlı ve sirkeli ve sarımsaklı salata" satanlar da yine Batı Makedonyalı "Urumlardır" (1/285).

24 Şirvanî, s. 175, 198, 201, 205, 223.

25 Örneğin "helva-yı sâbûnî", Şirvanî, s. 234. 1608 tarihli Helvahane Defteri'nde sadeyağ, susamyağı karışımıyla yapılan helva tarifleri vardır, Terzioğlu 1992, s. 58.

26 1/298, 1/299. Metnin devamında Evliya'nın Niğdeli ve Kayserili bezircilerden söz etmesi henüz yeterince araştırılmamış Kapadokya bezirciliğine bir katkıdır. Bu konuda bkz. Mavrohalividis 1990, s. 117–131 ve Karamete 1942, s. 2.

duğunu varsayabiliriz. Ayrıca yazar, İstanbul piyasasına ihtiyaca göre Tekirdağ ve Mısır'dan da beziryağı getirildiğini kaydeder.[27] Zeytinyağına gelince; Evliya Galata'daki Yağkapanı eminine bağlı zeytinyağı tüccarlarını "Esnâf-ı yağcıyân-ı zeyt: Dükkân altı yüz neferât bin iki yüz seksen beş", yani büyük bir esnaf loncası olarak bildirir.[28] Bunların dışında Esnaf Alayı'na katılan, Bakkalbaşı'na bağlı, iki yüz kişinin çalıştığı seksen yağcı dükkânı da herhalde perakendeci küçük esnaftı.[29] Zeytin ve zeytinyağı üretimleriyle ilgili bilgiler ile methiyeler ise Yunanistan, Ege ve Ortadoğu'yu kapsayan eserin sekizinci ve dokuzuncu cildinde yer alır:

> Ve iki yüz kırk zeytûnyağı değirmenleri vardır. Ve bu şehirde [Urla'da] hâsıl olan zeytûn ve zeytûnyağı Edremit şehrinde ve Karaburun kazâsında olmaz [...] Ammâ bu şehrin zeytûnu dahi tâze iken sâ'ir meyve gibi ekmek ile tenâvül olunur [yenir] Gûnâ-gün dânedâr ve iri ve yağlı zeytûnu olur [...] bit gûne mor reng cevz-i rûmî kadar iri zeytûnu var. [...] Ve bu şehrin halkı bu makûle mukavvî zeytûnları tenâvül erdiklerinde kesret üzre cimâ' edüp ol kadar evlâd [u] ensâbları var kim ta'bîr olunmaz (9/56).

Yunanistan'da Peloponez Yarımadası'nın, özellikle de Koron'un zeytinlerini över:

> Evvelâ Koron zeytûnu Rûm ve Arab u Acem'de Şâm-ı şerîf zeytûnundan ziyâde memdûhdur. Hadd-i zâtinde bu abd-i kemter dahi bu Koron zeytûnu kadar iri ve (...) ve latîf ve hoş-hor zeytûn görmedim. Husûsan limon suyu ve zeytûnyağıyla perveriş olmuş destiler içre zeytûnu pâdişâha hedâyâ getirirler.[30] Cemî'i dağları ve bâğların zeytûn dırahtları dutmuşdur (8/149).

27 1/291. Sarayın susamyağı ihtiyacı Kapadokya'nın Sinasos (günümüzde Mustafapaşa) köyünden karşılanırdı, Bilgin 2004, s. 203.

28 1/292. *Emin*, belli bir yerin ya da ürünün vergisini toplamaya yetkili devlet görevlisiydi, *emanet* ise vergi toplama işlemiydi.

29 1/299, Tâ'ife-i zeyyâtân. Galata'da Yağkapanı Camisinin "altı serâpa zeyt yağı dükkânları[ydı]" (1/211).

30 Saraya Modon ve Koron'dan zeytinyağı (Baudier 1650 [1626], s. 66) ve padişahla ailesi için Modon ve Şam'dan da zeytin getirilirdi, bkz. Artan 2006, s. 63; BOA, Cevdet Saray 1069 ve 3883.

"Cümle iki bin aded zeytûnyağı değirmenleri" olan Girit'in zeytinleri ve zeytinyağı için şöyle der:

> Kırk gûne zeytûnu olur kim dahi salamura olup perverde olmadan tâze iken hurmâ gibi lezîz tenâvül olunur. Ve su [gibi] zeytûnyağı bir diyârda yokdur. İllâ Mağrib-zemînde Susa yağı meşhûrdur (8/247).

Roma döneminden beri zeytinciliğiyle ünlenmiş Şam, Trablusşam, Gazze ve Kudüs yörelerinin zeytinleri arasında en makbul olanlar "cennet kokulu" Şam'ın zeytinleriydi:

> Ve zeytûnu cihân ârâdır, cevz-i rûmî kadar olur. On dânesin tenâvül eden bir vukıyye lahm-ı kûsfend [koyun eti] yemiş kadar gınâ bulur, memdûh-ı cihândır (9/279).

Öte yandan Filistin'de ve tabii ki Susa'da [Sus-Tunus] üretilen "âb-ı hayâta benzer zeyt yağı"nı över.[31] Fakat yukarıda alıntılanan bölümlerde de görüldüğü gibi, Evliya zeytinyağından çok, padişaha hediye giden, hurma gibi yenen, ceviz kadar iri, yemesi hoş, hatta güçlü bir "afrodizyak" olan "cennet meyvesi" zeytinlerden ve zeytin ağaçlarından bahseder.[32]

Zeytinyağıyla pişen yemeklerin sayısı ise en asgari düzeydedir. *Seyahatnâme*'de otuz dört çeşit kebap, otuz yedi çeşit pilav, ayrıca değişik borani, kapama, yahni ve dolmalar arasında sadece üç adet zeytinyağlı yemeğin adı geçer ve üçü de deniz mahsulleriyle ilgilidir. Birincisi "bekri canların" mezesi istiridye yemeği:

31 10/241. "Âb-ı hayâta benzer" ya da "su zeytûn yağı" (2/54) deyimleriyle Evliya'nın tam olarak neyi anlatmak istediği açık değildir. Bir ihtimal, "kokusuz" bir zeytinyağını ima ediyordur. Osmanlıların zeytinyağından uzak durmalarının bir nedeni de bazı yağların ağır kokusu olabilir. Pirinanın, "karasu"nun tahammülfersa kokusunu bilenler, kalitesiz zeytinyağının nasıl kötü ve ağır koktuğunu da bilirler. Baudier'nin (1650 [1626], s. 66), henüz fethedilmemiş Kandiye'den sultan için özel olarak kaliteli ve "bayatladıkça diğer yağları nahoş kılan ağır bir kokusu olmayan" zeytinyağı getirildiğini nakletmesi bu varsayımı destekliyor.

32 Bu tercihi sayısal veriler de açıkça gösteriyor: Dizin'de "zeytûn/zeytûn" ağacı yüz yirmi dört kez, "zeyt yağı" ise sadece yirmi altı kez tekrarlanır.

> Ol mahallin [Haliç, Hasköy civarı] deryâsında bir gûne deryâ mahlûku çıkar [...] istiridye derler [...] Meyhor [şarap içen] kimesneler zeyt yağıyla pişirüp yâhûd limon ile çiğce tenâvül edüp bâde nûş ederler [şarap içerler], ta'âm-ı tarabdır [içki mezesidir] (1/204).

İkincisi midye pilavıdır:

> Ve hâlis su [gibi] zeytûn yağıyla midye pilâvı dahi lezîz ta'âmdır.[...] Esnâf-ı âşçıyân-ı balıkbâzârı: Dükkân beş yüz, neferât dokuz yüz, cümle Rûm kefereleridir. [...] Ve midye pilâvı ve istiridye ve taraklar pişirüp kâr ederler (1/291).

Zeytinyağlı üçüncü yemek ise Balıklar Bölümü'nde (8. Bölüm) değineceğimiz Trabzon'un hamsi pilakisidir.

Görüldüğü gibi en azından iki zeytinyağlı yemek toplumda pek muteber sayılmayan kişiler, meyhorlar ve keferelerle[33] bağlantılıdır. Evliya'nın zamanında ve çevresinde yaşayan müminlerin istiridye yemesi pek olağan sayılmadığı gibi,[34] 17. yüzyıl Müslüman Osmanlı seçkinlerinin zeytiyağlı pilav yemesi de kuşkusuz sık rastlanan bir durum değildi, hatta bazen Naîmâ'nın naklettiği hikâyede olduğu gibi, altüst oluşun ve çaresizliğin göstergesi bile sayılabilirdi.

> ... kış sebebi ile ziyâde kaht [kıtlık] olup bir ekmek elli akçeye ol dahi kâbil-i ekl değil idi [yenilecek gibi değildi]. Hakka ki asker ol seferde merhum Özdemiroğlu Demirkapı'da çekdiğin çekdiler paşa zeyt ile pilav pişirip gayrı mat'ûmât [yiyecek] bulunmaz idi.[35]

Peki, gerek *Seyahatnâme*'de gerek diğer kaynaklarda ve özellikle muhasebe defterlerinde adı geçen sıvı yağlar ne işe yarardı? Yukarıda

33 Evliya "kefere" sözcüğünü çok sık kullansa da küfür olarak değil, kalıplaşmış –ve tabii ki döneminin yargılarını yansıtan– bir söz olarak kullanır. Ancak her zaman "öteki"yi işaret eden metindeki bu tür ifadelerin ve Evliya'nın farklı etnik köken, din ve mezheplerden olanlara bakışının incelenmesi, dönemin zihniyeti ve süregelen toplumsal hafızadaki izleri hakkında aydınlatıcı olacaktır.

34 Balıklar bölümünde görüleceği gibi, Evliya kabuklu ve yumuşakçaları "fâsik" yiyecekler olarak tanımlar, ancak aynı fikirde olmayan yazarlar da vardı.

35 Naîmâ 2007 [1734], s. 913.

değindiğimiz İstanbul'daki iki yüz otuz beş susam yağı kârhânesinin, üç yüz elli beş bezirhânenin ve Urla'daki iki yüz kırk zeytin değirmeninin ürettiği yağlar nasıl ve nerede tüketilirdi? Mutfaklarda tüketilen bitkisel yağların azlığını göz önüne alarak, Osmanlı dünyasında bu yağların, en azından 18. yüzyıl sonuna dek, yemekle ilgisi olmayan alanlarda, ağırlıklı olarak aydınlatmada, sabun, macun imalatında kullanıldığını, küçük miktarlarda ise bugün artık unutulan ihtiyaçlar için, örneğin güçlendirici ilaç[36] ya da insan ve hayvan "kozmetiği" olarak tüketildiğini varsaymak yanlış olmaz.[37] Urla'nın leziz zeytini ve zeytinyağı gibi sabunu da meşhurdu:

> Ve bu şehrin [Urla'nın] me'kûlât [u] meşrûbâtının memdûhâtından zeytûnu ve zeytûnyağı ve engûrü meşhûrdur. Ve mahsûlâtının memdûhatından sâbûnu, Haleb'in İdlib sâbûnundan ve Kudüs Tarabulus[38] sâbûnundan çokdur kim cihânı dutmuşdur. Zîrâ bu şehir içre kâmil yetmiş aded sâbûn kârhânesi vardır (9/56).

Evliya diğer zeytinyağı üretim yörelerinin güzel kokulu, hayvansal yağdan yapılanlardan üstün olan zeytinyağı sabunlarını da över:

> Esnâf-ı sâbûncıyân: Dükkân 200, neferât 500. [...] Bu sâbûncular Haleb eyâletinde İdlib ve Rîha ve Yekfelûn ve İmroz ve İzmir ve Kuşadası şehirlerinden sâbûn getirüp İslâmbol'u ganîmet ederler. Ammâ cümleden latîf Şâmı Tarabulusu ve Kudüs-i Şerîf ve Nâbulus sâbûnları misk râyihalı beyâz sâbûndur. Silis[t]re sabunu ve Nigebolı [ve] Vidin câniblerinde dahi zîbâ [güzel] sâbûnlar yaparlar ammâ anlar koyunun iç yağındandır, râyihası beddir. Lâkin Mağrib-i Tarabulusu sâbûnu koyu bulamaç gibi râik [halis][39] sâbûnudur, küpler

36 10/147.

37 Padişaha ve Enderun ağalarına ait atların bakımında kullanılan zeytinyağı için bkz. BOA, Cevdet Saray 4857, ayrıca 4911 ve 5289. Unutulan kullanımlardan biri pehlivan kispetlerinin "sarı şîr-i revgan yağıyla" yağlanması (1/316) bir diğeri de kervan develerinin kaba etlerine sürülmesidir.

38 Trablusşam (Tripoli-Lübnan). Halep ve Trablusşam'ın sabunları günümüzde de gayet "latif ve misk-râyihalı" sabunlardır.

39 Metinde *rakı*.

ile İslâmbol'a bâzergânlar getirüp bir latîf hoş-bûsu var, esbâbı gâyet beyâz eder sâbûndur (1/299).

Fakat bugün sadece gıda maddesi olarak bakmaya alıştığımız zeytinyağının ve diğer bitkisel yağların aydınlatmadaki önemi üzerinde durmaz. Sadece Mısır'da, kandillerde yanan beziryağına kısaca değinir.[40] Oysa Galland'ın güncesine not ettikleri bu konuda oldukça aydınlatıcıdır:

> Türkler ramazanlarına başladılar. Gece minarelerin üzerindeki ve camilerdeki kandilleri yakmak üzere muhtaç olup biriktirmiş bulundukları zeytinyağı çokluğu, bu maddeyi o derece nadir kılmıştır ki, para ile zeytinyağı tedarik etmekte zahmet çekiliyordu. [...] Türklerin bir takım şeyleri bulamadıkları sık görülmektedir. Pirince, kahveye, buğdaya, tereyağı vesaireye taallûk edince [ilgili olunca], denizle taşıt müşkülatını ileri sürüp kendilerini maruz gösterebilirler. Fakat keyfiyet zeytinyağına taallûk edince, bunun kendilerine Adalardan[41] gelmesini beklemeksizin eğer ağaçların üzerinde bozulmaya ve çürümeye terk edilen bütün zeytinleri kullanacak olsalar ellerine büyük miktarda zeytinyağı geçerdi.[42]

Osmanlıların beslenme alışkanlıklarında zeytinyağının yeri ve önemi daha uzun süre tartışılacak gibi görünüyor, fakat Evliya'nın anlattıklarından ve diğer belgelerden ortaya çıkan tablo budur. 15.-18. yüzyıl saray muhasebe kayıtlarında sıkça zeytinyağı alımlarına rastlanır, ancak aynı döneme ait elimizdeki Osmanlı yemek tariflerinde zeytinyağlı yemekler, şimdilik, bir elin parmaklarını geçmez.[43]

40 "Ve her gece niçe bin batman zeyt-i hâr [beziryağı] yanar. Bâ-husûs mevlûd geceleri ve Ramazân geceleri ve bu muhtesib gecesi niçe yüz bin batman yağ yanar" (10/194). "Her gece [kandillerde] onar kantâr simsim yağı [susamyağı] yanar" (10/325). Bir batman=7.697, bir Osmanlı kantarı=56.449 kg.

41 Muhtemelen Ege Adaları ve Girit.

42 Galland 1987 [1673], c.I, s. 212. Enderun ağalarına aydınlatma amaçlı balmumlarıyla birlikte verilen zeytinyağı için bkz. BOA, Cevdet Saray 4980.

43 18. yüzyılda sarayda zeytinyağı tüketimi ve Kandiye'nin fethiyle Girit zeytinyağlarına giderek artan talep için bkz. Artan 2006, s. 62–73.

Seyahatnâme'de Baharat ve Diğer Tatlandırıcılar[1]

> *Bu işkembeciyân [...] kazganlar içinden pişmiş işkembeleri [...] çengâller ile çıkarup bıçaklar ile doğrayup kâseler içre koyup ve üzerlerine ma'denivâz [maydanoz] ve biber ve darçın ve karanfil misilli bahârlar saçup [...] işkembe hımârları [eşekleri] üzre Urumca hoş-âvâz ile [...] ubûr ederler* (1/283).

> *Attârân-ı Mısır [...] Eğir ve zencebîl ve besbâse ve kebâbe ve kâkûle ve darçın ve dâr-ı fülfül ve râvend ve sünbül-i Hıtâyî ve aselbend ve ûdü'l-kahr misilli eşyâlar kim cümle üç bin yetmiş aded edviyelerdir (1/326).*

Seyahatnâme'nin baharat envanteri epey zengindir. Evliya baharattan, taze ve kurutulmuş otlardan, hem yemeklere çeşni ve koku veren tatlandırıcı, hem de tıbbi amaçla kullanılan "edviye" (ilaç) olarak bahseder. Bu da doğaldır, çünkü 17. yüzyıla ait bir metinde, baharat ile ilaç, yemeklik ot ile deva otu arasında kalın bir çizgi, kesin bir ayrım olamaz. Sağlığa yararlı maddeler olarak kabul edilen baharat ile otların Osmanlı tıbbında ilaç ve macun imalatında önemli yeri olduğu gibi[2] *Seyahatnâme*'de de adı geçen baharat ile otların büyük bölümüne mutfaklardan çok macuncuların havan ve küplerinde rastlarız:

> Esnâf-ı ma'âcinciyân: Dükkân 200, neferât 500 [...] Bu ma'cûncu tâ'ifesi tahtırevânlar üzre dükkânların ma'âcin humları [küpleri] ve hokkaları ve gümüş hokkaları [...] dükkânların zeyn edüp tuç [tunç]

1 "Baharat ve tatlandırıcılar" başlığı en geniş anlamda, tüm baharat; yemeklere katılan yaş ve kurutulmuş otları; kokulu maddeleri; limon suyu, gülsuyu, sirke vb gibi maddeleri kapsar. Bu tanıma uygun olarak hazırlanan aşağıdaki tablo haricinde, metindeki baharat ve tatlandırıcıların alfabetik dökümü için bkz. Ekler, Liste III.

2 Sarayın tatlı, reçel ve turşularının yanı sıra her türlü macun ve ilacın hazırlandığı Helvahane bölümü için bkz. Terzioğlu 1992.

havânlar içre besbâse ve kebâbe ve darçın ve dâr-ı fülfül ve kakule ve havlân ve havlıncân ve ûdü'l-kahr ve zencebîl makûlesi edviyeleri [ilaçları] döğüp [...] gümüş hokkalar içre nûşdârû-yı devâ-yı misk [macun türü?] ve dilber-lebi ma'cûnların [...] bezl ederler [dağıtırlar] (1/262).

Durum bu olunca metinde yer alan ve aşçıların yemeğe kattıkları tatlandırıcıları, Mısır attarlarının sattığı, macuncuların dövdüğü baharatı, deva otçuların, ispençer (eczacı) atarların yaylalardan, dağlardan toplayıp ilaç yapımında kullandıkları "nebâtât u ahşâbât"[3] tek bir tabloda toplamak yanlış olmayacaktır. Ancak tabloda yer alan maddelerden, sadece beslenmede kullanılanlara değineceğiz. Evliya'nın, şifalı otlar; mizaçları düzenleyen "sevda ve balgamı ve solucanı yok eden" şifalı sular; bir kuzuyu anında hazmettiren içmeler; ziyaret ettiği kaplıcalar ve çeşitli tedaviler hakkında aktardığı sayısız bilgi başka bir araştırmanın konusu olabilir.

Tablo 7. *Seyahatnâme*'de adı geçen baharat, tatlandırıcılar, tohumlar ve deva otları[4]

Madde adı	Latince adı	Kullanım alanları
abdüsselâm otu (adamotu)	Atropa mandragora/ atropa mandragora	deva için
afyon	Papaver somniferum	keyif verici madde, deva için
âkirkarhâ[5] (nezle otu)	Anacyclus pyrethum	deva için
amber/anber	Ambra grisea physeter	koku maddesi
anason/anison	Pimpinalla anisum	tatlandırıcı
asfûr	Carthamus tinctorius	boyar madde
asl-ı kebere (kapari kökü)	Radix capparidis	deva için (t.f.)

3 Bitkiler ve şifalı otlar. Ahşab ya da aşşâb için bkz. Dizin, dipnot 15.

4 Tatlandırıcı, en genel anlamda yiyecek-içeceklere tat ve koku veren maddeler anlamında kullanıldı. Emlec, hıyârşenbe gibi tıbbi amaçla da kullanılan, ancak genellikle murabba (marmelat) şeklinde tüketilen "egzotik" meyveler "Meyveler" ve "Tatlılar" bölümünde; sadece şerbet çeşidi olarak adı geçen sandal, amber-i baris, badyan vb "İçecekler" bölümünde inceleneceğinden tabloya dahil edilmedi. Tabloda sadece Evliya'nın belirttiği kullanım alanları gösterildi. Dönemin en değerli panzehiri olan "tiryâk-ı fârûk"un terkibinde kullanılan maddeler (t.f.) harfleriyle belirtildi. Söz konusu ilaç için bkz. Dizin, dipnot 701.

5 "Âkır-karhâ: Terhûn-ı kûhîdür. Lahm-i bün-i dendânı pekişdürür ve ra'şeyi izâle eder [titremeyi giderir]", Âşık Mehmed, s. 1301.

besbâse (küçük hindistan-cevizi kabuğu)[6]	Myristica fragrans	baharat, deva için
biber/büber (karabiber)	Piper nigrum	baharat, deva için
biyan kökü/miyan kökü/ırk-ı sûs (meyan kökü)	Glycyrrhiza glabra	deva otu/kökü
bûy tohumu/hülbe	Trigonella foenum-graecum.	baharat
cedvâr/cedvâr-ı Rûmî	Curcuma zedoaria	deva otu
cevz-i bevvâ (küçük hindistancevizi, muskat)	Myristica fragrans	baharat, deva için
çam sakızı	Colophonium	deva için
çıntıyana	Gentiana lutea	deva otu
çörek otu	Nigela sativa/Semen nigela	tatlandırıcı
çöpçini	Smilax China.	deva için
dâr-ı çînî/darçın (tarçın)	Cinnamomum aromaticum	baharat, deva için
dâr-ı fülfül (uzun biber)	Piper longum	deva için
dürüğ otu (durak otu, dereotu)	Anethum graveolens	deva otu
eftîmûn-ı ıkrîti[7]	Cuscuta epithymum	deva otu
eğir otu/eğir kökü/yel otu[8]	Acorus calamus	deva otu
Freng biberi, kırmızı[9]	Capsicum?	baharat
fülfül/fülfüli esved/fülfüli siyâh (karabiber)	Piper nigrum, Piper aromaticum	baharat, deva için
fülfül-i Hindî	?	deva için
gülâb/cüllâb		tatlandırıcı, koku maddesi
güneyik kökü (hindiba)		deva otu/kökü
hardal	Sinapis arvensis	tatlandırıcı, deva için
halka kökü	?	mayalanmayı sağlayan bitki
haşhaş	Papaver somniferum	keyif verici madde, deva için
hayyı'l-gârıkûn kökü	Polyporus officinalis	deva otu/kökü
havlân	Rhamnus cathartica	deva için
havlıcân	Alpinia galanga	deva için
havlıcân-ı Rûmî	?	deva için

6 Küçük hindistancevizi (*Myristica fragrans*) ağacının tohumunun çekirdek kısmı ve onun kırmızı lifli dış kısmı. Ağacın olgunlaşmış meyvesi ise *cevz-i bevvâ*'dır, Dalby 2004 (2), s. 84.

7 Açıklama için bkz. Dizin.

8 "Eğir ye de geyir demişler" (3/152, 7/288).

9 Kafkasya'da, Çerkezlerin 1660'lı yıllarda sizbal/sızbal denen cevizli hardallı karışıma koydukları bu "kırmızı Freng biberi" kırmızı pul biberin tarihçesi hakkında bir ipucu olabilir.

helile[10]	Terminalia	deva için
hindiba (karahindiba)	Taraxacum officinale	deva otu
hindistancevizi/cevz-i hindî	Cocus nucifera	tatlandırıcı, deva için
ırk'l-cenâh	?	deva için
hümül/hümül kökü (şerbetçi otu)	Humulus lupulus	mayalanmayı sağlayan bitki
ışkın/reybâs	Rheum ribes	sebze, deva için
kakule/kakula[11]	Elettaria cardamomum	baharat, deva için
karanfil	Syzygium aromaticum	baharat, deva için
kardamânâ[12] (kakule?)	Elettaria cardamomum?	deva için
kebâbe (kuyruklu biber)	Piper cubeba	deva için
kimyon	Cuminum cyminum	baharat
koknar (köknar)	Abies spp.	deva otu/kökü
labada/labada kökü	Rumex hippolapathum	deva otu/kökü
lâden	Cistus creticus	deva için (t.f.)
limon şükûfeleleri gülâbı (limon çiçeği suyu)		tatlandırıcı, koku için
lisân-ı sevr/lisân-ı sevr kökü[13]	Anchusa officinalis	deva otu/kökü
mahleb	Prunus mahaleb	gıda maddesi, deva için
mâ-i nârenc (limon-turunc ağacının çiçeği suyu)		tatlandırıcı, koku için
mastaki (sakız)	Mastix	tatlandırıcı, deva için
mey'a-i sâile[14]	?	deva (t.f.)
misk/müşk	Moschus moschiferus	koku için
na'nâ/nâne	Mentha piperita	tatlandırıcı, deva için
nârdeng/nârdenk		tatlandırıcı
natrûn/natron tuzu	Sodyum karbonat	pişirmeyi hızlandırmak için
nefnec ya'nî zâter	Satureja hortensis	deva için
nuhve (nahve? fuvve?)[15]	?	deva için (t.f.)

10 Helile çeşitleri için bkz. Dizin

11 Metinde üç çeşit kakulenin adı geçer: kâkûle-i Habeş, kakule-i kebîr ve kakule-i sagîr. Evliya Afrika'da yaptığı alışverişlerde kakuleden çokça söz eder.

12 Metinde *kırdımânâ*, 10/151.

13 Hodan. Geniş yapraklı türü zerzevat olarak da kullanılır, dolması yapılırdı, Reindl-Kiel 2006, s. 81, 83, 100.

14 Karagünlük yağı, bkz. Dizin.

15 Açıklamalar için bkz. Dizin.

râvend[16]	Rheum officinale	deva için
râziyane (rezene)	Foeniculum vulgare	tatlandırıcı
reyhân	Ocimum basilicum	koku için
reybâs/ribâs (ışkın)	Rheum ribes	sebze, deva için
roka	Eruca sativa	deva için
sadef (sedefotu)	Ruta graveolens	deva için
sadız	Cinnamomum citriodorum	deva için
sa'leb	Orchis hircina	gıda maddesi, deva için
saparna	Smilax China	deva için
selîhâ (yalan tarçın ağacı)	Cinnamomum cassia	deva için (t.f.)
sinâmekî	Senna Alexandrina	deva otu
sirke[17]		tatlandırıcı
susam/simsim	Sesamum indicum	tatlandırıcı, yağ tohumu
sünbül-i hindî	Nardostchys jatamansi	deva için (t.f.)
sünbül'i Hitâyî	Angelica archangelica	deva için
şâhtere	Fumaria officinalis	deva otu
şemer ya'nî râziyâne (rezene)	Foeniculum vulgare	tatlandırıcı, deva otu
tefne yaprağı (defne)	Laurus nobilis	tatlandırıcı
tere	Lepidium sativum	sebzevat, deva otu
tuz		tatlandırıcı
ûd/öd	Aloexylon agallochum	koku için
ûdü'l-kahr	Anacyclus pyrethrum	deva için
yebrûhu's-sanem ya'nî abdüsselâm	Atropa mandragora	deva için
za'ferân/za'frân (safran)	Crocus sativus	baharat, deva, boyar madde
zâter/zâter kökü (zahter)	Satureja hortensis	tatlandırıcı, deva otu/kökü
zencebîl/cencebil	Zingiber officinale	baharat, deva için
zerâvend (zirâvend?)[18]	Aristolochia longa?	deva için (t.f.)

Yazarın, baharat adlarını sıraladıktan sonra kısa da olsa kullanımları hakkında yazdıklarına baktığımızda, hoş kokulu tarçın, karanfil ve zencefilin 17. yüzyılda Osmanlı tıbbı kadar mutfağı için de önemli olduğunu görürüz. Ayrıca bugün çoğunlukla sütlü tatlılarda ve nadiren yemeklerde

16 Râvend çeşitleri için bkz. Dizin.
17 Sirke çeşitleri için bkz. Dizin.
18 Bkz. Dizin.

kullanılan tarçın ve iyice unutulmuş olan safran, karanfil ile zencefil sadece muhteşem ziyafetlerin yemeklerine çeşni veren itibarlı baharat çeşitleri değil,[19] işkembe çorbasından bozaya ve zerdeye kadar pek çok sıradan yiyeceğin de tatlandırıcı ve renklendiricisiydi. Evliya sokak satıcılarının ve yöresel mutfakların baharatlı yiyeceklerini aktarırken, bize İstanbul merkezli bir saray mutfağının, daha geniş bir coğrafyanın ve toplumsal kesimin mutfak anlayışına nasıl yansıdığını da fısıldar.

1638 tarihli Esnaf Alayı'nda iki fincanı bir akçeye satılan "sıcak palûde" (sıcak pelte) baharlı ve gülablı yenirdi:

> Esnâf-ı ısıcak palûdeciyân: Fağfûrî ve çini Kütahiyye filcânların zeyn edüp [süsleyip] çârşû-yı bâzâr içre, 'Bahârlı palûdem, kaynar kaynar palûdem var cânım' diyerek ubûr eder [geçerler]. [...] üzerine zencebil ve darçın eküp ve gülâbdân ile gülâb [gülsuyu] saçup kâr ederler (1/286).

Sarhoşluk vermeyen tatlı boza, Kuşadası pekmezi, tarçın, karanfil, zencefil ve hindistanceviziyle tatlandırılırdı. Ekâbir takımının içtiği "maksima" denen tatlı bozanın içinde ise "darçın, karanfil ve cevz-i bevvâ [muskat] ve şeker dahi" vardı. Kimi şerbetler karanfilli, kimileri de tarçınlıydı. Sahlep baharlı ve gülâblı [gülsulu] içilir; Diyarbakır ve Beypazarı kavunlarından yapılan kavun zerdesine safranın yanı sıra tarçın ile karanfil konurdu. [20]

Seyahatnâme'de ayrıca karanfilli hoşaflar, karanfilli sefercel (ayva yemeği) ve bâdemli, darçınlı, karanfilli ve za'ferânlı zerde türü baharlı yiyeceklerle karşılaşırız. Evliya bugün bize çok aykırı gelebilecek, tarçının diğer bir kullanımından da söz eder: Trabzon'da hamsi pilakisinin "darcın" ve "fülfül", yani karabiberle tatlandırıldığını nakleder.[21] Bu açıklama seyyahın bir fantezisi, değildir. Osmanlı mutfağında 15. yüzyıldan 18. yüzyıla dek balık yahnilerine ve çorbalarına sirke ve tarçın ekildiğini başka kaynaklar da

19 1650 yılında kurban bayramında sarayda verilen ziyafette paşaların tavuk çorbası tarçın ve zencefil, kâtiplerinkiyse sadece karabiber, maydanoz ve limon suyuyla tatlandırılmış, Reindl-Kiel 2006, s. 60.
20 Bozalar: 1/354, 10/193; şerbet ve salep: 1/286; kavun zerdesi: 4/39, 2/243. Boza ve şerbetler için bkz. On İkinci Bölüm: İçecekler.
21 Bkz. Sekizinci Bölüm: Balıklar.

bildirir.[22] Şirvanî'nin 15. yüzyıl balık tariflerinde tarçınla birlikte dövülmüş kişniş ve kimyonu çokça kullanılır[23] ve bu üçlü baharat birleşimi –bazen safran bazen de zencefil ve sakızla (mastaki) zenginleştirilerek– değişik et hatta sebze yemeklerinde bile tekrarlanır.[24]

Seyahatnâme'deki baharatla ilgili bilgileri değerlendirirken önemli bir kıyaslama kaynağı olan Şirvanî'nin tariflerinde "dâr-i çini, kuru kişniç, fülfül, mastaki, zencebil" ve "kiminun, mastaki, dâr-ı çini, fülfül ve zencebil"den oluşan baharat birleşimleriyle çok sık karşılaşırız. Oysa *Seyahatnâme*'de kişnişten eser yok; kimyon ve mastaki, yani sakızla ilgili bilgiler ise sınırlıdır. Evliya bir kez "kimyonlu pastırma"dan söz eder, mastaki sakızından da Sakız Adası'ndaki padişahın şahsına ve ailesine ait "mirî" malları sayarken bahseder;[25] tatlandırıcı niteliğine ise sadece Şam'da "ayva göbeğini oyup içine mastaki" koyup pişirdiklerini anlatırken değinir (9/279). Gerçi Evliya'nın bir baharattan söz etmemesi dönemin yemek kültüründe yer almadığı anlamına gelmez, fakat ne var ki *Seyahatnâme*'deki baharat dökümünü karşılaştırabileceğimiz diğer bir kaynak olan saray mutfağına 18. yüzyılda alınan baharat listesinde de mastaki yoktur.[26] Demek ki, zaman içinde değişen damak tadıyla birlikte bazı baharatların modasının da geçtiğini varsayılabiliriz. Fakat değişen mutfağın ve damak tadının güzergâhını izleyebilmemiz ve kesin yargılara varabilmemiz ancak eldeki 17. yüzyıla ait kaynakların çoğalmasıyla mümkün olacaktır.[27] Bununla birlikte Evliya'nın

22 Şirvanî, s. 197, 199, 200; Sefercioğlu 1985, s. 1, 64; Yerasimos 2010, s. 169–174.

23 Şirvanî, s. 147, 176, 198, 200, 208.

24 "Sifânâh [ıspanak] mutaccan, ya'ni yoğurdla beslenmiş sifânâh. [...] sarmısaklu yoğurdı üzerine dökeler ve sarmısağı yalnuz dahi korlar ve üstüne döğülmiş kiminun ve kişnic ve dârçin ekeler, endüreler, yiyeler", Şirvanî, s. 205.

25 Hazine malı. "[Sakız Adasının] yigirmi beş pâre mîrî kurâlardır [köyler] kim rûy-i zemîne [yeryüzünde] cemî'i mastaki sakızı bu kurâlardan hâsıl olur. Her kimesnede bir çiğdem ve bir damla çiğ sakız bulunsa katl ederler" (9/62).

26 Neumann 2006, s. 163–170. 18. yüzyıl'da miskçi başı eliyle saraya alınan baharat dökümü ile *Seyahatnâme*'nin dökümü büyük oranda örtüşüyor. Evliya miskçi başı makamından sadece Mısır'da söz eder. Fakat 17. yüzyılın başından itibaren (1609) belgeler, İstanbul Sarayı'nda baharattan sorumlu olan "miskci başı"dan (Ahmet Refik 1931, s. 37); sonraki yıllarda ise (1675 ve sonrası) baharat temin eden "atar Yahûdi", "ser-mısk-ı attar Yahûdi" ya da "miskci Yahûdi"den söz eder, BOA, D. BŞM.MTE 10544, 10630 ve 10688.

27 1489, 1573, 1642 yıllarında saraya alınan baharat ve deva otlarının karşılaştırmalı tablosu için bkz. Bilgin 2004, s. 270–278. Yazarın sunduğu tabloda 1573–74'ün çeşit açısından en zengin yıl olduğu görülüyor.

anlattıklarından, padişahın ve yüksek rütbeli görevlilerin tayınatında et, un, şeker gibi temel gıda maddelerinin yanı sıra tarçın, karanfil, zencefil ve fülfülün (karabiber) yer alması, bu dört baharatın 17. yüzyıl Osmanlı mutfağında da revaçta olmaya devam ettiğini gösteriyor.

Tablo 8. IV. Mehmed'in ve Gülnuş Sultan'ın tayınatındaki baharat[28]

Pâdişâh-ı âlem-penâh hazretleri için beher hafta verilir (1675–1680)	**Haseki Sultan hazretleri için beher hafta verilir (1675–1680)**	**Ayrıca iç kilere, aylık verilen (1675–1680)**	**Haftalık-ı Matbah-ı Has (beher hafta) (1675–1680)**
Darçın 1 okka[29]	Darçın 1 okka	Kakule 2 okka[30]	Sumak 3 okka
Karanfil 1 okka	Karanfil 1 okka	Sakız hurde 2 okka	Aneson 3 okka
Zencebil 1 okka	Zencebil 1 okka	Sakız-ı şehdane 150 dirhem	Susam 3 okka
Büber 1 okka	Büber 1 okka		Kimyon 3 okka
Limon suyu 15 okka	Limon suyu 5 okka		

Sadrazam Köprülü Fazıl Ahmed Paşa'nın Edirne'deki sarayının mutfağına alınan baharat Topkapı Sarayı'na alınanlardan pek farklı değildi. Galland'ın günlüklerinde yer alan bu liste baharat fiyatları hakkında da bir fikir veriyor: Tarçın (dirhemi 25 akçe),[31] biber (dirhemi 30 akçe), karanfil (dirhemi 2 akçe) "kahveye katılır bir ilâç olan kakule" (dirhemi 2 akçe), çöreotu (okkası? 40 akçe),[32] susam (okkası? 40 akçe), sumak ta-

28 Baharat haftalık olarak verilirdi, BOA, K.K. Tayınat no. 7268.
29 Belgede vukıyye olarak geçer.
30 Bkz. Sadrazamın baharat listesine.
31 1 dirhem=3,207gr. Tarçının fiyatında bir yanlışlık olmalı, doğrusu muhtemelen 2,5 akçedir. 1640'ta kaliteli tarçının bir dirhemi 1; orta kalitelinin iki buçuk dirhemi 1 akçeydi, Kütükoğlu 1983, s. 98.
32 Kaynakta dirhem olarak gösterilen miktar yanlıştır, 1640'ta çörekotunun okkası 8-10 akçeydi, Kütükoğlu 1983, s. 99.

nesi (okkası? 30 akçe), safran (dirhemi 8 akçe), hindistancevizi (dirhemi 2 akçe).[33]

Önceki yüzyıllarda özellikle şerbet ve hoşaflara katılan, Osmanlı mutfağının en pahalı ve "itibarlı" tatlandırıcıları olan misk ile amberin[34] 17. yüzyıl baharat tayınatında yer almaması, bu maddelerin tüketiminde bir azalmanın göstergesi olabilir mi? Elimizde ayrıntılı malzeme dökümleri ve yemek tarifleri olmadıkça bu soruyu da cevaplandırmak zor. Fakat miskli, amberli şerbetlere[35] –keza macunlara– rağbet devam ettiğine göre, yemeklerde kullanımı azalmış olsa da, helvahanede üretilen mümessek ve mu'amber içecek ve deva terkipleri için alımları devam etmiştir. Ayrıca saygın misafirlere sunulan ikram ritüelinin ayrılmaz parçası "buhur"un hazırlanması için ûd ile ambere çokça ihtiyaç vardı.[36]

Evliya "mümessek ve mu'amber" yemeklerden, reçel, helva ve şerbetlerden,[37] "amber-i hâm râyihalı" yiyeceklerden sıkça bahseder, ancak bu sözleri gerçek anlamda misk ve amberle tatlandırılmış yiyecek-içecekleri tanımlamak için değil, neredeyse günümüzdeki gibi, yüceleştirmek, övmek için mecazi anlamda kullandığını söylemek yanlış olmaz.[38] Buna tek istisna belki "Acem diyârı"nda yediği "mu'amber" pilavla, Bitlis'te Abdal Han'ın ve Hanım Sultan'ın ziyafetlerindeki "amber pilav"lar, "amberli çorba" ve "ûd u

33 Galland 1973 [1673], c. II, s.145.

34 Misk (*Moschus moschiferus*), güzel kokulu hayvansal bir maddedir. Sibirya'dan Himalayalar'a kadar uzanan dağlık bölgelerde yaşayan bir tür erkek geyiğin (misk âhûsu) karın derisi altındaki bir bezden çıkarılır. Amber (*Ambra grisea physeter*) "kaşalot" ya da eski adıyla ispermeçet balinasının (Physeter catadon) bağırsaklarında oluşan, dışkısıyla atılan ve Okyanus kıyılarından toplanan güzel kokulu bir maddedir. Misk ve amber saray mutfağında şerbetlerde, helvahanede de kuvvet artırıcı, afrodizyak macunların yapımında kullanılırdı. II. Selim döneminde saraya alınan misk ve amberin miktar ve fiyatları için bkz. Yerasimos 2002, s. 30; 1640 yılı fiyatları için Kütükoğlu 1983, s. 101–102.

35 "Padişah için tabhı mutat olan ribas şerbeti için [...] misk, anber, ribas mübayaa olunarak tabhı [için] Şam valisine tezkere", BOA, Cevdet Saray 6524; Terzioğlu 1992; bkz. ayrıca Dizin, şerbet çeşitleri.

36 3 Haziran 1609 tarihli bir hüküm, İstanbul'a getirilen misk, ûd ve amberin, ancak miskçi başı tarafından padişahın ihtiyacını karşılayacak miktarda alındıktan sonra başkalarına satılabileceğini belirtir, Ahmet Refik 1931, s. 37. 18. yüzyıl başlarında saray için Mısır'dan her yıl 200 dirhem amber alınırdı, Ahmet Refik 1930, s. 60. Buhur bağlamındaki ûd ve amber Dizin'e dahil edilmedi; bkz. aşağıda dipnot 39.

37 Bkz. Dizin, mümessek şerbetler/mümessek ve mu'amber eşribe; mu'amber, mümessek ve ni'met-i nefîse maddeleri.

38 *Seyahatnâme*'de "müşk [ü] amber" sıkça kullanılan, gıdalarla sınırlı kalmayan, güzel kokulu mekân ve nesneleri tanımlamaya yarayan kalıplaşmış bir övgü ifadesidir; haneler, türbeler, kiliseler, leziz sular, tütünler, balıklar, balık yumurtaları ve tabii meyveler misk [ü] amber-i hâm gibi kokarlar.

amber ve müşk ile tabh olmuş ni'met-i nefîseler"dir.[39] Öte yandan Osmanlı elçisi Kara Mehmed Paşa'nın Viyana'daki günlük tayınatında birer okka (!) misk ve amberin de yer aldığı iddiası tartışılabilir:

> Me'kûlat u meşrûbatdan mâ'adâ [...] sükker ü kahve ve misk ü amber ve biber ve darçın ve karanfil her şey vukıyye vukıyye [okka] gelüp... (7/119).

Yazarın çok sık sözünü ettiği diğer bir baharat da safrandır. Yemeklere renk, tat ve koku katan bu baharat *Seyahatnâme*'de susamlı çöreklerde, helvalarda, çörekotlu Ramazan pidelerinde, şerbetlerde ve tabii ki zerdede karşımıza çıkar. Metinde övgü ile sözü edilen mükellef ziyafetlerde "muza'fer [safranlı] pilavlar", "muza'ferin ni'met-i nefîse"ler eksik değildir. Safran mutfak dışında da yaygın olarak kullanılan bir boyar maddeydi. Örneğin kasaplık koyunları, koyun ve kuzu kellelerini "za'ferânla boyayıp"; Kayseri kasapları boğazlanmış karaman koyunlarına "berk-i gül takup ve za'ferânlar sürüp" satarlardı. [40]

Seyahatnâme'de nane,[41] hindiba, labada, lisân-ı serv (sığırdili ya da hodan), zahter, tere türü taze ya da kurutulmuş[42] otlar "deva" otları olarak tanıtılır. Sadece rezene ve anason suyunun ekmek hamurunda kullanıldığı açıkça belirtilir. Anlatılanlardan bu deva otlarına rağbetin bir hayli fazla olduğu anlaşılıyor.

> Bu esnâfın [meşrûbat-ı devâ esnâfı] kârları lisân-ı servi ve hindibâ ve koknâr ve na'nâ ve zâter misilli edviyelerin arakın çıkarup ve gayrı giyâhâtdan araklar çıkarup gûnâ-gûn şişelerle dükkânların zeyn edüp ubûr eder (1/262).

39 Sırasıyla 2/116, 4/76, 4/158, 5/14, 4/158. Üd/öd, *Aloexylum agallochum* ağacının kabuğundan elde edilen, Osmanlı yemek kültüründe şekercilikte, şerbet ve pilavlarda kullanılan güzel kokulu bir madde, bkz. Yedinci Bölüm: Pirinç ve Pirinç Pilavları.

40 1/276, 1/281, 3/108. Evliya ayrıca Hz. Eyyûb'un "za'ferânla boyanmış kefen" içinde yattığını (1/197); Sokollu Mehmed Paşa'nın, Kanuni'nin vefatını askerden gizlemek için cenazesini za'ferânla boyadığını (5/280, 6/303) anlatır.

41 Pek çok kaynakta adı geçen nane turşusunu Evliyâ bir kez zikreder (1/283).

42 Evliya kurutulmuş otlardan bahsetmez, ancak kaynaklarda toplanan *edviye-i taze* ile Mısır ve başka yörelerden getirilen *edviye-i huşk* (kuru) ayırımı yapılır, bkz. Barkan 1979, s. 132.

> Bu devâ otcuları gâyet çokdur. İslâmbol içre haftanın sekiz gününde (!) on dörd bâzâr durur. Meselâ Cum'abâzârı ve Salıbâzârı ve Çehârşenbebâzârı ve Sebtbâzârı günlerinde bu otcular bâzâr kurup labada kökü ve güneyik kökü ve lisân-ı sevr kökü ve hayyı'l-gârikûn kökü ve miyan kökü ve zâter kökü ve niçe bin isimli devâ otların cem' edüp ispençer [eczacı] atârlarına mezkûr otları satup kâr ederler (1/327).

Baharat olmasa da, Evliya soğancı esnafının "Her ta'âma lezzet veren tuz soğandır soğan" naralarına hak vererek soğanı hem lezzet veren, hem de kuvvetlendirici bir yiyecek olarak değerlendirir.[43] Van'ın soğanını över, Sincar Dağı'ndaki Kürtlerden bahsederken "piyazı", yani soğanı ne çok sevdiklerini anlattıktan sonra pek de masum olmayan şu bildik anekdotu nakleder:

> Kürde su'âl etmişler. 'Sen padişah olunca ne yerdin' demişler 'Soğan cücüğü yerdim' demiş (4/125).

Tabii sarımsak da soğan kadar önemlidir, "zirâ baş ve paça ve pıhtı ve işkembe sirke ve sarımsaksız olmaz[mış]", ayrıca çölde gezenlere sam yeline karşı gayet koruyucuymuş (1/283). Yazar bu iki tatlandırıcıyla ilgili adını vermediği bir "tevârîhte" (tarih kitabında) okuduğunu söylediği garip bir hikâyeyi de aktarır:

> ... [Ve sarımsak] ibtidâ İblîs cennetden (...) diyâra kadem basdıkda [sol] ayağı basduğı türâbdan hâsıl oldu ve soğan, sağ ayağı basduğı yerde hâsıl oldu [...] Ammâ hakkâ ki ikisi de latîf ta'âmdır (1/283).

"Her evin bereketi" olan sirke de önemli bir tatlandırıcıdır. Yazar, içine adam sığacak boyda Bartın ve İngiliz fıçılarında, Enez ve Atina küplerinde mayalanmış otuz-kırk yıllık sirkelerden bahseder (1/283); aralarında üzüm ve hurma sirkesinin de yer aldığı on iki sirke ve sirkenin en yaygın

43 "Hakkâ her ta'âma girüp lezzet verir bir mukavvî ta'âm" (1/284).

kullanıldığı yirmi dört turşu çeşidini kaydeder.[44] Evliya, her ne kadar turşuları, yani ekşi yiyecekleri, ıstakoz ve benzeri kabuklu deniz mahlûkları gibi günahkâr, sapkın yiyecekler (ta'âm-ı fâsikân) olarak tanımlasa da iştah açıcı özelliklerinden dolayı sadece mahmurlara değil, herkese "lâzım" yiyecekler kategorisine dahil etmekte sakınca görmez:

> Esnâf-ı turşucuyân, ta'âm-ı fâsıkân: Dükkân yetmiş neferât 160(0), bu [...] bunlar dahi mahmûrlara [sarhoşlara] lâzımlı ta'âmdır kim 'Elmü'min hulviyyün ve'l-fâsık turşiyyün' demişlerdir. Mü'min olan hulviyyât sever kim 'Hubbü'l-hulv mine'l-îmân' demişler. Ammâ yine bunlar lâzımlı esnâfdır. Ma'îdeyi [mideyi] ekşi turşu küşâde edüp [açar] ta'âma iştihâ verir (1/283).[45]

Evliya, sirkenin yanı sıra ekşilik vermek için nardeng, yani nar ekşisi kullanıldığını ve sarayın helvahanesine şerbetler ve diğer ihtiyaçlar için İstanköy'den (Kos Adası-Yunanistan) büyük miktarlarda rub ve limon suyu getirildiğini nakleder:

> ... Ve limon suyu ve limon rub'u [usaresi, özsuyu] cümle vilâyetlere bundan [İstanköy] gider. Husûsâ helvâhâne-i hâssadan ve kilar-i âmireden Hünkâr helvâcıları ve kilarcıları gelüp iki yüz fıçı rub' ve limon suyu çıkarırlar. Her sene bu hidmete [hizmete] me'mûr halîfeler gelüp limon suyu tahsil edüp mîri keştîlere [gemilere] tahmîl edüp Âsitane'ye götürürler (9/115).[46]

Seyahatnâme'nin baharatlarla ilgili verileri şu ana kadar bildiklerimizden pek farklı değildir ve elimizde 17. yüzyılın yemek tarifleri olmadan genel sonuçlara varmanın zor olduğu yukarıda da belirtildi. Yine de bu verilerin 17. yüzyılda Osmanlı mutfağı baharatlarında 15. ve 16. yüzyıla kıyasla bir eksilme eğilimini işaret ettiklerini, aynı dönemin mutfak defterlerin-

44 Bkz. Dizin.
45 Bkz. On Birinci Bölüm: Tatlılar.
46 Sakız ve İstanköy'den sarayın helvahanesine her yıl gönderilmesi "mutad olan on dört bin okka halis limon suyu" için bkz. BOA, Cevdet Saray 6136 ve 4831.

deki baharat alımlarının söz konusu bulguyu bir ölçüde doğruladığını da söyleyebiliriz. Öte yandan Evliya'nın baharatlarla ilgili aktardıkları Osmanlıda beslenme alışkanlıklarına yeni bir boyut kazandırır; bizi İstanbul'un, sarayın, yüksek rütbelilerin mutfaklarından çıkarıp 17. yüzyılın İstanbul ve Kahire sokaklarındaki yiyeceklerle, "sokak tatları" ile tanıştırır ki bunlar aslında çok az bildiğimiz tatlar ve beslenme alışkanlıklarıdır.

Tablo 9. *Seyahatnâme*'de adı geçen temel baharatın mutfaktaki kullanımı

Tarçın	**Karanfil**	**Zencefil**	**Za'ferân**
hamsi pilakisi	ayva yemeği		çörek
boza	boza	boza	helva
işkembe çorbası	işkembe çorbası		pilav
kavun zerdesi	kavun zerdesi		ramazan pidesi
palûde	hoşaf	palûde	
şerbet	şerbet	şekerleme	şerbet
zerde	zerde	murabba	zerde
	çörek		

Seyahatnâme'de Ekmekler, Çörekler ve Diğer Unlu Mamuller[1]

Nân pâresi, cân pâresi (I/263).

Eldeki tüm kaynaklar Osmanlı beslenme alışanlıklarında ekmeğin önemine değinir. Ekmek nimettir. Temel besin olmasının yanı sıra sembolik değeri olan bir gıdadır. Ekmekle doymak zorunda olmayan zengin saray sofralarının da, yeniçeri tayinlerinin de, ister genç ister yaşlı, müslim ya da gayrimüslim gelen geçen herkese "birer tas çorba, birer nân pâresi" dağıtan imaretlerin de, farklı nitelikte de olsa, vazgeçilmez yiyeceğiydi. Osmanlı yönetiminin "herkese ekmek" sağlamak için yüzyıllar boyunca aldığı önlemler bugün beslenme kültürüyle ilgilenen tarihçilerin elindeki buğday, ekmek, fırıncılıkla ilgili resmi belge zenginliğinden açıkça bellidir. Bu belgeler değerlendirilerek Saray'da ve İstanbul'da üretilen ekmeklerle ilgili doyurucu çalışmalar yapıldı ve bu konu etraflıca incelendi.[2]

Seyahatnâme'de doğal olarak bu konuda da bol bilgi yer alır. Evliya'nın anlattıklarının bir bölümü bildiklerimizin bir tekrarıdır, fakat İstanbul ekmeklerinin çeşitliliğinin yanı sıra İstanbul dışında üretilen ve tüketilen ekmeklerle ilgili naklettikleri yemek kültürü tarihçileri için bulunmaz bir "nimettir".

Seyahatnâme'de ekmekler

> Habbâzân ya'ni ekmekciyân esnâfı: [...] Bu esnâf-ı habbâzânın[3] dükkânları cümle 999,[4] neferât 10.000, bunlar arabalar üzre ekmekci

1 *Seyahatnâme*'de unlu mamuller, hamur işi ve ekmeklerin dökümü için bkz. Ekler, Liste IV.
2 Özellikle bkz. Aynural 2001 ve Demirtaş 2008.
3 Arapça ekmek anlamındaki hubz'dan.
4 999 sayısı abartılı gelebilir, ancak çörek, börek, gevrek, kâhi, gurabiye, simit, kadayıf, vb fırınlarının toplamı olan 825 fırını 999'dan düştüğümüzde geri kalan 174 fırının ekmek fırını olduğu şeklinde yorumlandığında durum değişebilir. Bu sayı Eremya Çelebi'nin "yüz on kadar fırın" tespitine oldukça yakındır, Eremya Çelebi 1988 [1698], s. 17; Demirtaş 2008, s. 79.

dükkânları yapup kimi hamurkârlık eder, kimi ekmek pişrüp seyircilere hurdaca [küçük] nân üleşdirirler. Ve tahtırevânlar ve arabalar ve kızaklar üzre hammâm kubbesi kadar üstü çörek otlu ve sûsâmlı hâs beyâz ekmekler ederler kim her biri ellişer kantâr gelir ekmeklerdir. [...] Ve dahi dükkânlarında niçe gûne beyâz Ramazân pideleri ve somunlar ve lavaşa yufka ekmekler edüp mezkûr [yukarıda adı geçen] büyük ekmeklerin bir kaçın Alay Köşkü dibinde pâdişâh huzûrunda yağmâ etdirirler (1/264).

Evliya, İstanbul'daki Esnaf Alayı'na katılan "din direği" ekmekçileri anlatırken öncelikle nitelikli undan üretilen has beyaz ekmekten, beyaz ramazan pidesinden, somundan ve lavaştan söz eder. Metnin derkenarında[5] ise yeniçeri ocağı için pişirilen "siyâh fotula"yı ekler.[6]

Yunanca "pidecik" anlamındaki *pitula* kelimesinden türemiş olan fodula (zamanla fodla oldu) ağırlığı 90 ile 100 dirhem (280 ile 320 gr) arasında,[7] yuvarlak, "yassı ve yumuşak kabuklu"[8] bir ekmekti. Sarayın has fırınında pişen "nân-ı hâs" yiyen padişah ve diğer hanedan üyeleri haricinde[9] sarayda herkesin, hatta saraydan emekli olanların, ayrıca eski saray ahalisinin ve yeniçerilerin günlük tayını olan fodula tüketici kitlesine göre, has ya da orta kaliteli undan yapılırdı.[10] Fodula tayınına hak ka-

5 Bu bölüm metinde {} işaretiyle gösterilmiştir.

6 Esnâf-ı ekmekçiyân-ı yeniçeriyân: Kârhâne birdir, neferât cümle üç yüz, cümlesi acemi oğlandır, yeniçeri ocağına ta'yîn verir gayrıya vermez, meğer fukarâya vereler. Siyâh fotuladır ammâ gâyet lezîzdir" (1/264).

7 Yerasimos 2002, s. 42; Singer 2004, s. 69; krş. Pakalın 1971, s. 634 fodla maddesi.

8 Bobovius 2002, s. 42.

9 IV. Mehmed'in günlük ekmek istihkakı şöyleydi: Nân-ı hâs:çift 12, nân-ı pîç: çift 7, nân-ı pite: adet 4, nân-ı mirâhurî: adet 2, nân-ı nohud: adet 22, nân-ı imam: adet 1, nân-ı girde: adet 2, nân-ı sükkerî: adet 2. Bunlardan başka, 95 adet halka-i simid, çörek, yağlı halka ve boğaça-i piç verilirdi, BOA, K.K. Tayınat no. 7268. *Seyahatnâme*'de adı geçmeyen, fakat kaynaklarda çok sık karşılaştığımız "nân-ı piç" (ya da peç) muhtemelen Farsça "bükülmüş, yuvarlanmış, kıvrılmış" anlamındaki *pech*'ten türetilmiş ve "saç örgüsü" türünden bir ekmekti. (Steingass s. 263, *pech, twisted, folded, rolled up, curled*). Bu konudaki uyarı ve katkıları için Arif Bilgin'e teşekkür ederim.

10 "Galata Sarayı'nda bulunan Enderun gulamlarına fodla için [...] Yeni ve Eski Saray'da olduğu gibi her biri için yevmi yüz yirmi beşer dirhem has un verilmesi...", BOA, Cevdet Saray 6328. Yeniçerilerin "siyah fodula"sı herhalde kepekli undan, "saray fodulası" da has undan yapılırdı.

zanmak bir imtiyazdı ve bu imtiyaz V. Murad dönemine dek (1876–1904) sürmüştür.[11]

Saraylılara verilen fodula, sarayda, ayrı bir birim olan fodula fırınında, yeniçerilerinki ise ocağın özel fırınında pişirilirdi. Ayrıca bazı büyük imaretlerde kendilerine ait fırınlarda fodula pişirilirdi.[12]

Bursa, Edirne gibi selâtin imaretlerin olduğu şehirlerde, özellikle de İstanbul'da yaygın bir tüketimi olan fodulaya Evliya'nın sadece bir kez ve kısacık değinmesinin nedeni belki de bu merkezler dışında fodulanın revaçta olmamasıdır. Aynı durum pide için de geçerli. Evliya pide sözcüğünü ramazan pidesi bağlamında ve sadece İstanbul'da kullanır.[13] İstanbul'a, hem de Galata'ya özgü diğer bir ekmek "hâs ve beyâz mübtecel françile ekmeği"dir. Mübteccel (ya da müdeccel), İspanya kökenli Müslümanlara verilen addı,[14] Evliya'nın francalayı ve kimi şerbetleri "mübtecel" olarak niteleyerek bu gıdaların kökeni hakkında bazı ipuçları verdiği söylenebilir.[15]

Dizin'de ekmek ve ekmek anlamındaki *nân* (Farsça), *hon* (Farsça) ve hubz (Arapça) sözcükleri toplam üç yüz kırk kez tekrarlanır.[16] Dahası Evliya Osmanlı dünyasında ve komşularında tüketilen kırk altı çeşit ekmeğin adını kaydeder. Çeşitlerin en başında yüz altı kez tekrarlanan "hâs ve beyâz ekmek" ya da "nân" yer alır. En kaliteli buğdaydan elde edilen ve Osmanlı belgelerinde çokça rastlanan bu ekmek, seyahatnamelerde "üstü hafif kızardığı halde kabuksuz [...] beyaz ve yumuşak" bir ekmek olarak tarif edilir.[17] Ancak Evliya "hâs" ve "beyâz" sıfatını sadece ekmek için değil,

11 Pakalın (1971, s. 634), yaşlı bir kalfanın fodula yerine tayın ekmeği dağıtıldığını görünce "Bitti mi Âl-i Osman" diyerek düşüp bayıldığını nakleder. Fodlanın sembolik değerini anlatacak daha iyi bir anekdot düşünülemez.

12 Barkan 1971; Güran 2006.

13 1/236, 1/264, 1/267. Anadolu'da bugün dâhi pide yerine "tırnaklı ekmek" ve "açık ekmek" deyimleri kullanılır. Bu bilgi ve unlu mamuller konusunda yardımlarını esirgemeyen Musa Dağdeviren'e büyük teşekkür borçluyum.

14 "Mübtecel tâ'ifesi müselmânlarıdır kim İspanya'da küffârdan ciğerleri hûn olmuşdur" (1/212).

15 Bir "Frenk" ekmeği olan françile'nin etimolojisi için bkz. Nişanyan 2009 (francala); Galata dışındaki tüketimi için bkz. aşağıda tablo 10.

16 Dizin'deki tekrarlama sıklığı: ekmek 234, nân 103, hon 4, hubz 3 kez. Evliya "nân" ve "nân pare" haricinde sadakat ve minnettarlık ifadesi "nân ü nemek hakkı"nı (bazen tuz ekmek hakkı) çok sık kullanmasına karşın "nân-ı aziz" deyimini hiç kullanmaz. Naîmâ Tarihi'nde de yer almayan bu ifade daha sonraki bir dönemde yaygınlaşmış olmalı. Arif Bilgin'in verdiği bilgiye göre 17. yüzyıl sonlarına ait narh listelerinde (1693–1697 arası) nân-ı aziz ifadesi yer alır.

17 Bobovius 2002, s. 89.

"hâs ve beyâz ve rakîk [ince] un"dan, yani kepeksiz buğday unundan yapılmış tüm unlu mamuller için kullanır: Hâs ve beyâz somun, çörek, pide, girde ya da lavaş gibi.

Mutfak muhasebe kayıtlarından saray fırınlarında pişen has ekmeklerin üstünün çöreotlu ve susamlı olduğu, bazen hamurun anason ve raziyane (rezene) suyu ile yoğrulduğu, hatta Fatih döneminde hamura kuyrukyağı katıldığı biliniyor.[18] Bu özenli ve çeşnili ekmeklerden Evliya da söz eder ve sadece imparatorluğun merkezine özgü olmadığını, İstanbul dışında da üretilip tüketildiğini bildirir. Örneğin Manisa'nın "hâs ve beyâz anasonlu ve çörek otlu ekmeği" (9/44);[19] Van'ın "çörek otlu ve râziyâne sulu ve anisonlu hâs ve beyâz somunu" (4/124); Kahire'nin "hâs anison ve çörek otlu çakıl etmeği" (10/411); "Erdel diyarı"nın karanfil ve tarçınla yoğrulmuş sipov ekmeği" [20] Evliya'nın övgüyle söz ettiği lezzetli, güzel kokulu ekmeklerdir. Ayrıca Akhisar'ın "mekik misâl hâs ve beyâz" ekmeği; üretildiği şehir ve semtlerin adlarıyla ünlenen Aydıncık (Edincik-Bandırma) somunuyla[21] Sapanca ve Ladik memecik ekmeği[22] dünyaca meşhurmuş. Fakat Evliya'ya göre hepsinden üstünü galiba İstanbul'un üç ay bayatlamayan Tophâne somunuydu.

> Ve hâs u beyâz pembe [pamuk] misâl sünger gibi göz göz pişmiş Tophâne somunu, Sabanca somunundan ve Amasiyye Lâdiki ekmeğinden lezîzdir kim bu kârhâne sâhibi İsâ Çelebi'ye bir dervîş du'â edüp bir vefk [muska] vermiş ol zamândan berü İsâ Çelebi'nin vefk-i murâdı üzre felek müsâ'ade edüp ekmeği cihân-ârâdır [cihan süsler] kim Acem şâhlarına bu Tophâne somunundan götürüp Rûm'dan

18 "Bahâ-i revgan-ı dünbe be-cihet-i nân-ı Hassa"; "Bahâ-i tohm-ı râziyâne, be-cihet-i nân-ı Hassa". Barkan 1979, s. 190, 254.

19 III. Mehmed'in şehzadeliği döneminde, Manisa Sarayı'na 1594–1595 yılında 12 okka çöreotu ve 9 okka susam alınmış, Emecen 2006, s. 134.

20 Macarca somun anlamındaki *çipo*'dan.

21 "Amasiyye Lâdik'i kadar ve Sabanca somunu kadar beyâz ve hâs ekmeği olur [...] Ermeni kefereleri çokdur kim unculuk ticâreti ederler. [...] Beher yıl [Aydıncıktan] İstanbul'a kırk elli bin seklem ya'nî çuval beyâz ve hâs ve rakîk [ince] un gelir kim dakîk-i gendümü Şâm'ın Havran buğdayından memdûh özlü ve lezîz unu olur." (5/152)

22 "Ve memecik ekmeği memâlik-i Âl-i Osmân'da Sabanca somunundan sonra Lâdik şehrinin memecik ekmeği rub'-ı meskûnda pembe misâl ve beyâz ve hâs olması sebebiyle meşhur-ı âfâkdır" (2/204).

> Isfehân'a üç ayda varup aslâ müteğayyir olmamışdır [bozulmamıştır] (1/220).[23]

Yazara göre, Tophane somunu lezzetinde diğer bir ekmek de "çakıl ekmeği"dir. Evliya Amasya (2/98), Diyarbakır (4/37), Bitlis (4/82), Tebriz (2/128) ve Bursa'nın "beyâz katmer gül gibi" (2/22) çakıl ekmeğini över. Mısır'ın ekmekleri arasında da sayar, ancak İstanbul'da bahsetmez. Evliya'nın söz etmemesi, bu ekmeğin İstanbul'da üretilmediği anlamına gelmez. 25 Eylül 1651'de İstanbul'da hâs ekmekten sadece 5 dirhem ağır olan 175 dirhemlik (561 gr) çakıl ekmeğinin fiyatı bir akçeydi.[24] Bu ekmek adını, kuşkusuz çok eskilere dayanan ve Afganistan'ın dağlık yörelerinde çobanların hâlâ kullandıkları pişirme tekniğinden alır.[25] Evliya, belki harcıâlem bulduğundan bu pişirme yöntemi hakkında bilgi vermez, fakat çağdaşı Batılı bir tüccar ve seyyah, kendi deneyiminden yola çıkarak okurlarıyla paylaşmaya değer bulur:

> Yere, yarım ayak derinliğinde, iki-üç ayak çapında bir çukur kazdık; çukura çalı çırpı koyarak ateşledik; üstüne de çakıl taşları yerleştirerek kısa sürede kıpkırmızı ısınmalarını sağladık. [...] Çukur yeterince ısınınca, küller ve çakıl taşları alındı ve güzelce temizlenerek aynı çakıl taşları hamurla kaplandı, akşamdan ertesi sabaha kadar bu halde pişmeye bırakıldı. Bu delikten çıkarılan ekmek çok lezzetli, yalnızca iki parmak kalınlığında.[26]

Çakıl ekmeği fırınlarda pişirildiğinde biraz farklı bir yöntem uygulanır: Fırın kızdıktan sonra ateşi öne çekilir, içi iyice temizlenir ve zemin çakıl taşlarıyla döşenir. Hamur taşların üstüne konulur, böylece kavrulma-

23 Demirtaş (2008, s. 73), 1651 tarihli bir arşiv belgesinde Tophane'de fırıncılık yapan İsa Çelebi'nin mahkemeye sunduğu bir şikâyetine rastladığından söz eder. Belgedeki fırıncı İsa Çelebi'yle Evliya'nın anlattığı İsa Çelebi herhalde aynı kişidir.

24 Demirtaş 2008, s. 131. Aynı tarihte 180 (577 gr) dirhemlik has ekmeğin fiyatı da bir akçeydi. Evliya, Melek Ahmed Paşa'nın sadaretinin ilk günlerinde (Ağustos 1650'de) "300 dirhem [962gr] beyâz nân pareye 1 akçe" narh verildiğini yazar (3/155).

25 Dupree 1993. Ateşte kızdırılmış taşlarla kaynatma ve muhtemelen yassı ekmek pişirme yöntemi Neolitik Çağ'a kadar geri gider, Bober 2003, s. 34, 38; bkz. aşağıda dipnot 47.

26 Tavernier 2006 [1675], s. 182. Çakıl ekmeğinden Polonyalı Simeon da (1608) bahseder: "Tokat'ın paçası, Haleb'in mıklas'ı ve Harput'un çakıl ekmeği gibi Âmid'in de kebabı meşhurdur", Andreasyan 1964, s. 100.

dan ağır ağır pişer. Tabii bu taşların her seferinde yapışmış hamurlardan temizlenmesi de gerekir.[27] Günümüzde Güneydoğu bölgesinde artık nadiren pişirilen çakıl ekmeği, İran'da *nâni sangak* (sang=çakıl) adıyla, ince ve 50–60 cm uzunluğunda bir ekmek olarak hâlâ üretiliyor.[28]

Metinde övülen diğer bir ekmek türü, İran kökenli lavaştır.[29] "Levaşe" "lavaşa yufka ekmeği" ya da "nân-ı lavaş" olarak geçen bu mayalı tandır ekmeğine ya da pidesine Evliya bir kutsallık atfeder ve Cebrail'in Hz. Âdem'e buğdayla birlikte hediye ettiği ekmeğin, "yufka levaşe ekmeği" olduğunu söyler (1/243). Dikkatli bir gözlemci olan seyyahımız lavaşı, sacda pişen mayasız yufkadan ayırır ve Urfa'nın me'kûlât u meşrubât'ını anlatırken ekmekleri için şöyle der:

> ... Ve hâs ve beyâz lavaş ekmeği ve sacda pişen gül pembe varağı gibi yufka beyaz ekmeği [...] meşhûr-ı afâkdır (3/94).

Seyahatnâme'nin ekmek çeşitleri arasında bazlama ve pişi de var. Evliya Bulgaristan'da Sofya yakınlarındaki Vitoş yaylasında süt ve peynirlerin yanı sıra "yürükâna mahsûs" tereyağlı bazlama ve pişilerle beslenip şişmanladığını; pişi sözcüğünün "lisân-ı Türkmân"da ekmek anlamına geldiğini; Payas yaylasında da "Oğuz tâ'ifesi"nin yiyeceği olduğunu anlatır. Ayrıca mevlitlerde ve şehitlerin ruhları için fakirlere helvayla birlikte pişi dağıtıldığını belirterek günümüzde bazı yörelerde rastlanan, tıpkı lokma gibi "hayır" için pişi dağıtılma geleneğinin çok eskilerden süregeldiğini de belgeler. [30]

Evliya'nın sıkça sözünü ettiği İran kökenli[31] diğer bir pide de mayasız hamurdan yapılan büyük daire şeklindeki, ince ve bazen bir tür "kebap ambalajı" vazifesi gören kirde'dir.[32] 1502 tarihli Bursa Kanunnamesi'nde

27 Bu bilgileri, ekmekçilik ve hamurkârlık konusunda engin deneyimi olan Musa Dağdeviren'e borçluyum.

28 İran'ın ekmek kültürü ve çakıl ekmeği geleneği için bkz. Desmet-Grégoire 1989.

29 Bkz. Dizin, dipnot 457.

30 7/149, 10/346. Bu gelenek hakkında bkz. Tarama Sözlüğü, bişi maddesi.

31 Farsça garda/girda'dan. Şemseddin Sami "Pek ince bir nevi pide, acem pidesi" şeklinde açıklar. (Kamûs-ı Türkî).

32 15. yüzyıl Saray mutfak muhasebesinde padişaha "tava biryan" ve ağalara "baş-paça" ile sunulmak üzere alınan "nân-ı kirde" kayıtlarına rastlarız, Barkan 1979, s. 195, 199, 202.

kirde yaklaşık 1,700 gr ağırlığında, gevrek pişmiş bir ekmek; yağlı kirde ise 880 gr civarında üstü haşhaşlı bir mamul olarak tarif edilir.[33] Yazara göre, Üsküdar ve Tophane'nin "nâzik kirde kebâbı ve kirdesi"nden sonra en ünlü kirde –ve kebap– Bursa'nınkiydi, ancak paçasıyla ünlü olan Kütahya'nın kirdesi de bunlardan geri kalmıyordu:

> Ve tennûr [tandır] kebabı ve kirdesi meğer Bursa'da ola (9/17).

Yazar ekmek konusunda daha pek çok bilgi aktarır. Örneğin "Lisân-ı Türkmân"da ekmeğe gümeç (3/103), Tosya ve Bolu ağzında azık (2/91), Çerkez dilinde çaku (7/277), Tatarca'da kömeç (7/244) denildiğini; Tatarların asla buğday ya da arpa ekmeği yemediğini; "yeseler yüreklerine yapışup ölürler" diye korktuklarını, o nedenle sadece darı ekmeği yediklerini;[34] Balkanlar'da heldine denen bir bakla türünden bal gibi leziz ekmek yapıldığını; Yunanistan'da, özellikle Mora'da, muhtemelen mısır ekmeği olan, kalimbok[35] ekmeğine talim ettiklerini anlatır.

Tablo 10. *Seyahatnâme*'de adı geçen ekmek/nân çeşitleri ve yöreleri

arpa ekmeği[36]	Kırım, Mısır
anasonlu, çöreotlu, susamlı, haşhaşlı, râziyâne sulu vb baharatlı ekmekler	İstanbul, Van, Manisa, Manfalut (Mısır)
bazlama [mayalı sac ekmeği]	Sofya (Vitoş Yaylası, Yörük ikramı), Gazvin (İran)
buğday ekmeği: bkz. hâs ve beyaz	
çakıl ekmeği	Bursa, Amasya, Antakya, Bitlis, Diyarbakır, Gazvin Kahire, Kudüs, Manfalut (Mısır), Şam, Tebriz

33 Akgündüz 1990, s. 192.

34 "Kavm-i Tatar ömürleri içinde su içmek ve etmek yemek nedir bilmezler. Eğer etmek yeyüp su içseler belki ölürler [...] darı yerler, gayri buğday ve arpa nedir bilmezler" (7/323); "Tatarın yediği darı ve geydiği deri". Bu "meşhur mesel"i Evliya sıkça tekrarlar: 5/64, 7/195, 7/271, 7/323.

35 Arnavutça kökenli *kalamboki* günümüzde Yunancada mısır (*Zea mays*) anlamına gelir. Evliya da "Mısır buğdayıdır" der ve mısıra benzer bir bitki tarif eder (8/128). Ancak Yunan kaynakları Peloponez Yarımadası'nda (Mora) mısır üretiminin 18. yüzyılda başladığını belirtip bundan önceki dönemlere ait belgelerdeki "kalambok" sözcüğünü "ak darı" (*sorgos*) olarak yorumluyorlar, Kremmydas 1969.

36 Münzevî ve perhîzkâr şeyhlerin ekmeği olarak geçer: "Arpa ekmeği tenâvül edüp dâ'imâ savm-ı Dâvûd [Davud orucu] ile geçinir" (8/350); ayrıca 10/133, 10/346.

çavdar ekmeği	Kütahya'da "Çavdarlı Şeyh" ekmeği
darı ekmeği/kızıl darı ekmeği	"Çerkezistân" ve Dağıstân Tatarları, Sincâr, Bitlis, Van, Tanaz (Musul yöresi), Yukarı Mısır
dürme etmeği	Alanya
esmerü'l-levn nân [esmer ekmek]/ siyah-gûn ekmek	Mut, el-Hâlil (Hebron-Batı Şeria) imareti,[37] Circe (Mısır), Hemedan (İran)
fahfara nân [kepekli ekmek]	Kilis, Şeyh Muhammed-i Summâti tekkesi imareti
fotula [fodla/fodula]	İstanbul
françile/francila ekmeği, çöreği	Galata (İstanbul), Yaş , Bükreş (Romanya), Gölikesi (Kesriye-Yunanistan), Dobra-Venedik (Dubrovnik-Hırvatistan), Elbasan (Arnavutluk)
gâsûl tohumu ekmeği	Mısır
hâs ve beyâz ekmek/nân	Buğdayın olduğu her yerde adı geçer
heldine ekmeği	Saraybosna, Gabele (Bosna-Hersek)
kalımbok ekmeği [mısır ekmeği]	Mora (Yunanistan)
karanfil ve darçın suyuyla yoğrulmuş ekmek	Erdel (Transilvanya)
kirde/girde	Tophane (İstanbul), Üsküdar (İstanbul), Bursa, Amasya, Tebriz, Sivas, Kütahya, Manisa, Tire
Latin ekmeği	Belgrat, Saraybosna
lavaşa	İstanbul, Amasya, Şebinkarahisar, Payas, Urfa, Kayseri, Bitlis, Van, Gazvîn (İran), İmadiye (Irak), Siirt, Alanya, Ermenek (Karaman)
mekik ekmeği	Akhisar
memecik ekmeği/Lâdik ekmeği	Ladik
Osmânî ekmek	Mısır
pirinç ekmeği	Umman
pişi	Sofya (Vitoş Yaylası, Yörük ikramı), Arnavutluk, Mısır
Ramazan pidesi	İstanbul

37 "Leyle-i cum'ada [...] birer beyâz nân dahi verirler. Ammâ gayri günlerde yigirmi bin esmerü'l-levn ekmek verirler" (9/256). Diğer bir imaret ekmeği de fahfara, yani kepekli ekmekti.

Sipov ekmeği/sipov Macar somunu	Erdel diyarı (Transilvanya), Timişvar (Romanya), Çakatorna (Cakoveć-Hırvatistan), Buda, Eğri, Gingöş, Varat (Macaristan), Bihor (Romanya)
somun	Tophane (İstanbul), Sapanca, Tebriz, İznik, Van
yufka ekmeği	Urfa, Dobruca, Alanya
yulaf ekmeği	Litre (Nitra-Slovakya) kalesinde mahkûmlara verilen ekmek olarak geçer

Seyahatnâme'de çörek, simit, kâhi, kete ve diğerleri

> Çörekçiler niçe yüz çörekleri tablalar ve kızaklar üzre koyup ikişer çift câmûs çeker, bâdemli ve yumurtalı çöreklerdir ve dükkânların zîb ü zîver ile zeynedüp niçe yüz çörekleri ve halkaları sırık hammâllarına yükledüp ve halka çörek bezl ederek ubûr ederler [dağıtarak geçerler] (1/265, Esnaf Alayı).
>
> Ve çörek ekmek nısfı ola. Bir mudda bir vukıye yağ koya. Gayet halis ola ve ansuz [yağsız] çöreği kirde narhına işletile (1680 tarihli IV. Mehmed kanunnamesi).[38]

Seyahatnâme'de ekmekten sonra en sık adı geçen unlu mamul çörektir. 1638 yılında İstanbul'da "Esnâf-i çörekciyân dükkân 200, neferât 2.000" sayısını veren Evliya yirmi altı ayrı çörekten söz eder. Bunların arasında birinci sırada yağlı çörek sonra yine yağlı bir çörek türü olması gereken katmer çörek, katmerce çeşitleri[39] ve kete çöreği[40] yer alır. Yağlı çöreklerin en meşhurları İstanbul'da Kasımpaşa'da, Trakya'da Malkara'da, Anadolu'da Erzurum, Bayburt ve Manisa'da üretilirdi. Zengin bir mutfak kültürüne sahip olduğu anlaşılan şehzadeler kenti Manisa'nın ayrıca nohutlu çöreği ve Arap gevreği de özeldi.

Seyahatnâme'de çöreklerin peşine düşünce yağlı ve katmerli çöreklerin Sakız Adası'ndan İran'a kadar geniş bir coğrafyada tüketildiğini görür;

38 1 mud (500 kg) una 1 okka (1, 282 kg.) yağ koyulması öngörülüyordu, Ergin 1995, c. 1, s. 387.
39 Katmerli hamur yağsız olamayacağına göre yağlı çörek ile katmer çörek arasındaki fark pek açık değildir.
40 Bazen "kete", bazen "kete çöreği" olarak geçer.

Evliya'nın Şam'da "Acem çöreği" (9/279), Bitlis'te "katmer şeref çöreği" (4/82), Erdel'de "üzerleri pişmiş yumurtalı ve çörek otlu ve karanfil ve kakulalı yağlı çörek"leri (6/30), Mısır'da da "hûrmâlı çörekleri" (10/195) afiyetle yediğini hayal edebiliriz.

Evliya'nın kimi zaman "simid", kimi zaman "simit nâm çörek" ya da "simit halka" olarak bahsettiği ve sultan tayınatlarında[41] da rastlanan simid ise muhtemelen bugün bildiğimiz susamlı gevrek simitten çok, kaliteli undan yapılan[42] ekmekle çörek arası bir hamur işiydi. 1650'lerde simitlerin ağırlıkları 95 ile 115 dirhem (304 ile 368 gr) arasında değiştiğine göre,[43] simidin, en azından o dönemde, halka biçiminde beyaz, büyükçe bir ekmek olduğunu düşünmek yanlış olmaz.[44] Ne var ki İstanbul'un simit fırıncıları çörek fırıncılarından ayrı bir esnaf kolu olduğuna göre söz konusu mamullerin arasında mutlaka bir fark vardı.[45] Ancak *Seyahatnâme*'deki bilgilerle dört yüz yıl evvelki "simitler" hakkında kesin bir kanıya varmak kolay değildir ve şimdilik seyyahın anlattıklarıyla yetinmek zorundayız.

Evliya, Rumeli, Kasımpaşa ve Galata simitlerinden söz eder. Rumeli'de simit hem buğday, hem de nohut unundan yapılırdı. Kasımpaşa'da ise beyaz buğday unundan üretilirdi Galata'nın simidi baharatlıydı ve helvayla birlikte şekerciler çarşısında satıldığına göre tatlı bir hamur işi olma ihtimali yüksektir (1/213). Metinde üretim yöresinin adıyla anılan diğer bir simit de "Arnavud simidi"dir. Seyyah, Arnavutluğun üç büyük kentinin, Devlinye

41 IV. Mehmed'e günde 15, Haseki Sultan'a 5 adet halka simit verilirdi. Padişahın tayınatında ek olarak 2 adet yağlı halka da vardı, BOA. K.K. Tayınat no. 7268.

42 1574 yılında "simit unu" "fodula unu"ndan iki kat pahalıydı ve sarayın bayram çörekleri bu undan yapılırdı, Barkan 1979, s. 140 ve 111. 1640'da ise simit ununun kilesi en kaliteli Edincik (Balıkesir) unuyla aynı fiyattaydı, Kütükoğlu 1983, s. 53.

43 Kütükoğlu 1983, s. 53. Metindeki "simitler" arasında, ağırlık olarak bugün bildiğimiz simide en yakın olan ürün 50 gramlık şekerli "Galata halkası"dır.

44 Dönemin sözlüklerinde (Meninski 2000 [1680], s. 2677) simit "beyaz, irmik ekmeği" olarak tanımlanır: "*Semid, vulg. simit. Panus albus, similagineus, Pain blanc*". Ortaçağ Yunancasında *semigdali* kaliteli buğday unu, *semidalinon* kaliteli beyaz ekmek anlamına gelirdi. Muhasebe defterlerinde, simit unun (*dakiki simid*) hâs ekmek, çörek, nân-ı piç ve girde için kullanıldığı görülür, Barkan 1979, s. 143. Şırvanî (s. 171, 196) "simid etmeği"nden söz eder.

45 Ekmek, çörek, börek, simit ve peksimet fırıncıları ayrı esnaf kolları olduğu gibi (Evliya hepsini ayrı ayrı bildirir, 1/265, 1/266) birbirlerinin mamullerini üretmeleri kesinlikle yasaktı. Ahkâm Defterlerinde (1997, s. 295) bu yasağın ihlaliyle ilgili pek çok şikâyet ve hüküm yer alır. Öte yandan yakın ürünleri üretenler, örneğin çörekçilerle börekçiler, anlaşarak ortak mamuller üretebiliyorlardı, Kuran 2010, c. I, s. 192.

(Devlinë), Ergiri (Gjirokaster) ve Arnavud Belgradı'nın (Berat) "beyâz Arnavud simidi"ni över.[46] İstanbul'un yiyecek esnafı içinde Arnavut simitçinin, tıpkı Arnavut ciğerci gibi ayrı bir yeri olduğunu hatırlarsak bu meslek seçiminin tesadüfî olmadığını varsayabiliriz.

Arnavutluk'un simit kadar "memdûh" diğer bir unlu mamulü poğaçaydı.[47] "Françıla" gibi batı kökenli bir hamur işi olan ve Osmanlı mutfağına Balkanlar yoluyla geldiği anlaşılan poğaça, Arnavutluk dışında Bosna, Sofya, Tuna boylarında Silistre'de ve Erdel diyarında da yaygındı. Evliya poğaçaya bu yörelerde rastlar ve ayrıntılı bir şekilde tanımlar: "külde pişmiş gül gibi beyaz poğaça"; "mahbûbe Bulgar kızlarının sattığı yağlı poğaça".[48] 15. yüzyıl hekimlerinden Şeyhî'nin (ö. 1422) risalesinde yer alan ve tarçınlı yenilmesi önerilen "poğaça etmeği"nin,[49] 16. yüzyıldan beri saray fırınlarında –herhalde– tatlı bir hamur işi olarak pişirildiği belgelere yansımıştır, fakat Evliya, İstanbul'un fırınlarında pişen ekmek ve çörekler arasında saymaz.[50]

Seyyahın rastladığı her yerde "memdûh" yiyecekler arasında saymayı ihmal etmediği bir hamur işi de kâhîdir.[51] Farsça bir sözcük olan kâhînin sözlüklerdeki karşılığı: "üçgen küçük börek"[52] ya da "kuru poğaça nevinden üç köşeli çarşı böreği; bir çeşit simit"tir.[53] Günümüzde daha çok "kahke" adıyla bilinen bu yiyecek, Güneydoğu'da yuvarlak, bol baharlı özel bir bayram çöreği olarak hâlâ üretilir. Evliya'nın anlattıklarına göre 1650'lerde kâhî, çörek, gevrek gibi kahve, şerbet, hatta Mısır'da sütle ayaküstü tüketilen, Mekke'de evde yemek bulamayan mutsuz(!) kocaların karın doyurduğu,[54]

46 8/297, 8/302, 8/310.

47 Poğaça, İtalyanca, *focaccia*'dan türemiştir. *Focaccia*, Latince *focus* denen ocağın kızgın taşları ya da külleri üzerinde pişen yassı bir ekmekti, Bober 1999, s. 187; Dernschwam (1987 [1553–1555], s. 176) poğaçaya Sırp ve Bulgar ekmeği der.

48 8/302, 3/220. Meninski (2000 [1680], s. 931) "küçük kül ekmeği" olarak tanımlar.

49 Yücel 1937, s. 14.

50 Barkan 1979, s. 147. Evliya sadece bugün artık yok olan Altıpoğaça Camisi'yle ilgili bir menkıbede sözünü eder. Cami'nin banisi Sultan Bayezid'a her gün "gûyâ güneşte pişmiş altışar poğaça getirdiğiyçün Altipoğaça câmi'i derler." (1/146). Bayezid İstanbul fırınlarında "yağlı poğaça"ya ilk kez 1696'da rastlarız, 1761'de belgelerde "kaba" ve "yağlı" olmak üzere iki çeşidi yer alır. Bursa'da ise 1642'de 100 dirhemlik (300 gr) poğaçanın fiyatı 1 akçeydi, Demirtaş 2008, s. 133, 136, 137.

51 Metinde kâhî, kâhik, kâhk ve kehk olarak geçer.

52 Kélékian 1911, "*Sorte de petit gâteau triangulair*".

53 Devellioğlu 2002.

54 3/15, 10/193, 9/401. Evliya'ya göre İstanbul'un kâhici esnafı da oldukça kalabalıktı: "Kâhîciyân esnâfı: Dükkân 100, neferât 500" (1/264).

kimi zaman üstü susamlı, yağlı bir hamur işiydi ve İstanbul'dan Erzurum, Şam, Mısır, Mekke ve Medine'ye kadar imparatorluğun büyük bölümünde ve tabii ki Tebriz'de de üretilip tüketilirdi.[55]

Seyahatnâme'nin unlu mamuller dökümünde, kâhî kadar sık olmasa da, imparatorluğun doğu illerinde sıkça adı geçen ve kimi dizelerden özel bir yiyecek olduğu anlaşılan kete de yer alır. [56] Danişmend-Nâme'de (14. yüzyıl) "külde pişmiş çörek"[57] olarak tanımlanan kete günümüzde genellikle kuyrukyağıyla yoğrulmuş hamurdan, içi kavrulmuş un harcıyla dolu, üstü işlemeli, tandırda pişirilen küçük bir çörek olarak bilinir. Evliya keteyi tanımlamaksızın Erzurum'un, Bayburt'un, Sivas'ın ünlü yiyecekleri arasında sayar. Erciş'ten Erzurum'a giderken konakladığı üç yüz haneli Ermeni Ca'fer Efendi Köyü'nde, tandırda pişen keteyi, kar ve tipide sıcak bir haneye varmış olmanın keyfiyle anlatır:

> Bu Ermeni evlerine şiddet-i şitâda [şiddetli kışta] girdiğimizde {gûyâ} hayât-ı ebed bulurduk. [...] Hâne damının ortasında bacadan küşâdelik [açıklık; hava ve ışık] gelir ve hâne zemîni ortasında alev-ber-alev sığır tezekleri yanup tennûrlarında kete, külümbe ve herise [...] pişirüp cümle âyende vü revendegâna [gelen geçene] ni'metleri mebzûldür (5/27).

Tablo 11. *Seyahatnâme*'de adı geçen bazı unlu mamuller ve yöreleri

Acem çöreği	Şam
gevrek/gurâbiyye gevreği	Kasımpaşa (İstanbul), Manisa, Kahire
hûrmâlı çörek	Kahire
karanfil ve kakulalı çörek	Erdel (Transilvanya)

55 1651'de İstanbul'da katmer (yağlı) kâhinin ağırlığı 240 gr civarındaydı, Demirtaş 2008, s. 131

56 "Keşiş her dem kete yemez bilirsin/Bu ma'nide tecahül mü kılursun." (Diyarbakırlı Şerifî, Şehnâme çevirisi, 16. yüzyıl); "Düketme nânını ansuzda gafil/Keşiş yindek kete yimez hazer kıl." (Pendnâme-i Güvâhî, 16. yüzyıl). Her iki alıntı Tarama Sözlüğü kete maddesindendir. Kete ve horas kete (*horas*, Ermenice kavrulmuş un anlamındaki *khoriskh*'ten) Kapadokyalı Rumların da –özellikle de Kayseri yöresindekilerin– yılbaşı ve paskalya sofralarından eksik olmayan bir yiyecekti. "Kete'ye ağıt" için bkz. Tsalikoglou 1967.

57 Nişanyan 2009.

kâhî/kahk	İstanbul, Bursa, Erzurum,[58] Tebriz, Bitlis, Konya, Diyarbakır, Şam, Medine, Mekke, Kahire, Manfalut, Cicre (Mısır)
kete/kate çöreği	Erzurum, Bayburt, Menzil-i karye-i Cimin,[59] Sivas, Menzil-i Ca'fer Efendi köyü
nohutlu çörek/nohutlu simit çöreği	Eski Zağra (Bulgaristan), Niş (Sırbistan), Arnavud Belgradı (Berat-Arnavutluk), Manisa
poğaça	Silistre, Kasaba-i İhtimân (Sofya yakınları), Vitoş yaylası (Yörük ikramı), Banyaluka (Bosna-Hersek), Özi (Dinyeper) nehri havzası, Erdel, Eğri (Erlau-Macaristan), Devline (Arnavutluk), Eğri (Gjirokaster-Arnavutluk)
yağlı çörek/katmer çörek/katmerce/ mutabbak çörek	Kasımpaşa (İstanbul), Erzurum, Tebriz, Baryburt, Kayseri, Vitoş yaylası Yörükleri, Bitlis, Van, Tımışvar, Saraybosna, Banyaluka (Bosna-Hersek), Erdel, Eğri (Macaristan), Manisa,[60] Sakız (Yunanistan), Kahire

Son olarak stratejik önem taşıyan peksimetle ilgili *Seyahatnâme*'deki bilgilere bakalım. Roma ve Bizans ordularının temel gıda maddesi olan peksimet[61] Osmanlı beslenmesinde de önemini korudu. Seferdeki ordunun, gemicilerin ve uzun mesafe yolcularının, özellikle hacıların vazgeçilmez gıdasıydı. Evliya'nın anlattıklarına bakılırsa, Karadeniz'e ve Akdeniz'e giden cümle gemilerin kaptanları peksumâtı ya Galata ya da Yeniköy'den alırlardı. O nedenle Yeniköy'de yüze yakın peksimetçi dükkânı vardı, ayrıca Galata, Kuruçeşme ve Yeniköy'de[62] kurulmuş yüz beş tane peksimetçi fırınında bin kişi çalışmaktaydı (1/226,1/266).

58 "Bir dirhem yağlı kâhi bir akçeye" (2/109).
59 "Erzincân hâkinde bir ma'mûr Ermeni köyüdür. Ketesi ve keşkeği meşhûrdur" (2/196). Cimin Köyü'nün günümüzdeki adı Üzümlü'dür, Nişanyan 2010, s. 131.
60 "Elli dirhem yağlı çörek bir akçeye" (9/44).
61 Latince çifte pişirilmiş anlamındaki *paxamas'tan*,Yun. *paksimadi* oradan da peksimet.
62 İstanbul dışında, Karadeniz kıyısındaki Müsevre'de de (Bulgaristan) peksimet fırınları vardı (5/48).

Evliya, toplam on bin kişi olarak kaydettiği fırın çalışanlarının kimlikleri konusunda bilgi vermez; 17. yüzyılda fırıncıların "kâfir"[63] ya da Eremya Çelebi'nin bildirdiği gibi, çoğunlukla Ermeni olduğundan söz etmez.[64] Oysa pek çok halktan insanın yaşadığı İstanbul'da yiyecek-içecek "sektörü"ndeki farklı din ve etnik kökenden olan kimi esnafları bildirir. Örneğin teleme peynirciler, ciğerciler, hardalcılar, bozacılar, zerdeciler Arnavut; buğday eleyiciler subyacılar, büyük kahve ve şeker tüccarları Mısırlı; işkembeciler, balıkpazarı aşçıları, salatacılar, yeniçerilerin etini sağlayan "Etmeydanı" kasapları Rum; pastırmacılar Ermeni; bozacılar Tatar ya da Çingâne ve tabii ki cümle meyhaneciler Rum veya Yahudi'ydi. Ayrıca Karagöz'ün şapkasına benzer bir başlıkla dolaşan Unkapanı'nın büyük un tüccarları da "kefere"ydi. Evliya, Müslüman ya da Türk olmayan bu esnaflarla ilgili ince, mizahi dokundurmalar dışında hiçbir yorum yapmaz. Ama Bursa'da Kebapçılar Çarşısı'nı anlatırken bu konuda hassas olduğunu düşündüğü İstanbul'daki okura "esnâflarının me'kûlat [ü] meşrûbât satıcılarında aslâ ve kat'â kefere yokdur, cümle Müslimler" olduğunu bildirmekten de geri kalmaz (2/118). Buna benzer bir bilgiyi İran Azerbaycan'ında da tekrarlar:

> Ve aşbâzları gâyet pâkdır. Zirâ cümlesi müslimdir. Bu Acem diyârında cümle me'kûlât [ü] meşrubât füruht edicilerde [satanlarda] aslâ Ermeni ve Urum yokdur (2/118).

Evliya'nın aldığı dini eğitimine ve yüklendiği tüm dini görevlere (hafız, imam ve müezzin) rağmen, dini kurallara aşırı bağlı olmadığı,[65] nefsine düşkün dünyevi kimliğinin bazen dindarlığından daha ağır bastığı eserin bü-

63 *Risâle-i Garîbe*'deki "ve tırnakların kesmeyen etmekçi kâfirler" ifadesinde "kâfir"in kalıplaşmış bir söz olmadığı yorumu ve *Kitâbu Mesâlih*'ten yapılan "ekser ekmekçi fırınlarında fırıncı ve ekmek yoğurucusu kâfirlerdir, sehel [çok az] fırın vardır ki Müslüman ola" alıntı için bkz. Develi 2001, s. 96.
64 "Hepsi de Ermeni olan ekmekçi ustaları Pazar ve Cumadan maada her gün erkenden lonca'da [Unkapanı'nda] hazır bulunurlar", Eremya Çelebi 1988 [1698], s. 17; Andreasyan'ın notu için s. 165. Mantran'ın da (1986, c. I, s. 55) tekrarladığı bu bilgi ne Evliya Çelebi ne de 17. yüzyıl İstanbul mahkeme kayıtları tarafından destekleniyor. Mahkeme kayıtlarında Hıristiyan ekmekçi ve çörekçiden çok Hıristiyan unculara rastlarız, Kuran 2010, c. I, özellikle s. 250, 339, 364, 385.
65 Evliya, tüm yenilikleri, gündelik hayattaki gelişmeleri dine küfür ilan edip vaazlarıyla karşı çıkan Kadızâdeliler'e tepkisini gizlemez ve haklarında pek de hoş olmayan ifadeler kullanır: "[...] vardığı Ka'be'ye yemîn edüp [...] bir alay bıyığı trâş, başı misvâklı ve gözleri sürmeli tâ'ife-i Kadızâdelidir. Bâzâr edüp akçesin alırken hisâbında müşterîye kan ağladup müşterî gitdikden sonra, 'Gidiyi ey yakdım' deyü tefâhur kesb eder [övünür] bî-insâf [insafsız] kavmdir" (1/325). Ayrıca bkz. 4/155.

tününde açıkça bellidir. İstanbul'un Rum balık aşçılarında, konakladığı manastırlarda, Ermeni köylerinde ya da görevle gittiği "kâfiristânda" domuz ve şarap dışında her şeyi yiyip içtiğine göre de aşçının hangi dinden olduğunu önemsediği söylenemez. Ancak toplumda Müslüman, "pak" aşçı tiplemesini ciddiye alan ve gayrimüslimleri dışlayan bir anlayışın var olduğu da kesindir ve Evliya'nın, temelinde muhtemelen İslam dininin "temizlik" ve "necaset" kavramlarının yattığı bu anlayışı yok sayması mümkün değildi.

Seyahatnâme'de börekler

> Ve Şâm'ın me'kûlât [u] meşrûbâtının memdûhâtından beyân eder: Evvelâ hâs ve beyâz Havrân gılâlından [buğdayından] beyâz çakıl ekmeği ve Acem çöreği ve peynirli böreği ve lahm-ı acînli böreği ve kehki rûy-i zemînde nazîri [dünyada benzeri] yokdur. Arab ve Acem'e, Hind ü Sind'e Fağfûr [u] Çîn'e hedâyâ götürürler (9/279).

Osmanlı mutfak kültüründe böreklerin altın çağı ya da daha doğrusu altın çağının başlangıcı 17. yüzyıldır. Daha önceki yüzyıllarda[66] çarşı fırınlarında pişen yağlı hamurdan, 600 gr civarında etli ve soğanlı "bazar börek" ten başka börek pek yokken, 17. yüzyıl ortalarında sarayın paşalara sunduğu ziyafetlerde, üst düzey Osmanlıların dost toplantılarında ve *Seyahatnâme*'de çeşitli böreklerle karşılaşırız.

Tablo 12. 17. yüzyıl İstanbul Mutfağı'nda Börekler

1648–1664 yılları arasında saray ziyafetlerinde sunulan börek çeşitleri[67]	**1660–1664 yıllarında dost toplantılarında yenilen ve Sohbetnâme'de**[68] **adı geçen börekler**
börek-i sini (tavuklu)[69] (20 kez)	tatar böreği
börek-i sini (dil pey-kaymak) (18 kez)	ıspanak böreği
börek-i fincan (7 kez)	fincan böreği

66 Akgündüz 1990, s. 201; Ergin 1995, c.1, s. 388; Tezcan 1998, s. 13, 15

67 Kaynak: BOA, DBŞM MTE 10522/12 ve K.K. 7275, yayınlayan Reindl-Kiel 2006. Makalede toplam altmış altı ziyafetin kayıtları yer alır.

68 Gökyay 1985. Seyyid Hasan Efendi'nin Günlüğü (1660-1664) olan *Sohbetnâme* adlı eser hakkında bkz. Sekizinci Bölüm: Balıklar, s. 167 ve dipnot 16, 17.

69 Metinde *makiyan* (Far. tavuk) olarak geçer.

börek-i kalye (kızartma?)[70] (5 kez)
börek-i hurde (küçük) kıyma (3 kez)
börek-i pazar (peynir-kaymak) (3 kez)
börek-i kıymalı (3 kez)
börek-i tencere (tavuk-et) (2 kez)
börek-i bohça(1 kez)
börek-i Arnavud[72] (1 kez)
börek-i tutmaç[73] (1 kez)
börek-i çömlek aşı (1 kez)
börek-i sini (tavuk-kıyma) (1 kez)
börek-i kaba (1 kez)
kabak (kapak?) böreği[71]
ufak kabak (kapak?) böreği
ufak börek
tencere böreği
şalgam böreği
bohça böreği

Tabloda ilk dikkati çeken nokta, değişik malzemeli de olsa, sini böreklerinin bolluğudur (toplam 39 börek). Fırınlarda pişen bu böreklerin çeşitliliği ve ziyafetlerdeki önemi Osmanlı mutfağında bir değişimin göstergesidir. Evliya'nın verdiği bilgilerden bu değişimde Şam'daki yemek kültürünün de etkili olduğunu varsayabiliriz. Bir yüzyıl sonra Osmanlı dünyasını iyi tanıyan D'Ohsson'un Türklerin çok sevdiği "muazzam büyüklükteki, kat kat yapraklı" böreklerin ustası "çoğu Arap olan aşçılardır"[74] demesi de bu varsayımı güçlendirir. Evliya'nın İstanbul dışında, özellikle küçük kentlerde tüketilen yirmiden fazla böreği kaydetmesi, börek kültürünün imparatorluk çapında yaygınlığını gösterir. Aşağıdaki tabloda yer alan börek çeşitleri arasında en yaygın olanı tıpkı yukarıdaki tabloda olduğu gibi– tavuk böreğidir. Yani bu kez payitahttaki saray mutfağının tercihiyle taşra

70 *Kalye* ya da *kalya*; 15.-16. yüzyıl Osmanlı mutfağında çokça rastlanan ve Arapça "kavurma" anlamına gelen bu sözcük, kızarmış, kavrulmuş etler için kullanılırdı. Zamanla kavrulan etle pişirilen sebze yemeklerin adı oldu. Bu börek adını pişirme yönteminden (kızartma) almış olabilir.

71 "Kapak böreği" olması kuvvetle muhtemeldir çünkü bugün hâlâ, iç konulduktan sonra bir kapakla hamuru yarım daire şeklinde kesilen ve yağda kızartılarak pişirilen bir böreğin adıdır. Kabak böreği ise Evliya'nın deyimiyle "meşhûr-i âfâk" (5/169) sayılacak bir yiyecek değildir. Kaynaklardaki "kabak" "kapak" karışıklığının iki nedeni olabilir: "b" ile "p" harflerinin Arap alfabesindeki benzerliği ve çevriyazıyı yapanların cinsiyeti! Krş. Sefercioğlu 1985, s. 7.

72 Bkz. aşağıda, Tablo 13.

73 *Börek-i tutmaç* (mantı türü), *börek-i çömlek aşı* ve *börek-i tencere* türü "börekler" günümüz börek tanımına uymadığı gibi 17. yüzyılda hamur işi yiyeceklerle börek arasında kesin ayrımın henüz yapılmamış olduğunu gösterir.

74 D'Ohsson 1788–1824, c. II, s. 108.

mutfaklarının tercihi örtüşmektedir. İkinci sırada ise keklik böreği vardır. Fakat bu börek, yeni damak tatları arayan bir aşçının spesiyalitesinden çok "coğrafi" ve "doğal" koşulların bir ürünü gibi duruyor. Keklik göçünün güzergâhındaki yörelerde yılda bir ya da iki kez avlanan "binlerce" kekliğin kebabı, yahnisi, pilavı yapıldığı gibi böreği de yapılırdı.[75]

Tablo 13. *Seyahatnâme*'de adı geçen börek çeşitleri ve yöreleri

ballı börek	Konya, Timişvar (Romanya)
bıldırcın böreği	İnebahtı (Nafpaktos-Yunanistan)
biberli börek	Kayseri
çiriş böreği	Erzurum
hapsi (hamsi) böreği	Trabzon
kabak böreği (kapak?)[76]	Malkara
kaymak börek	Kayseri, Timişvar (Romanya)
keklik böreği	Bitlis, Van, Anabolu (Nafplion-Yunanistan), İnebahtı (Nafpaktos-Yunanistan)
komoştovar (peynirli börek)	Eğri (Gjirokaster-Arnavutluk), Arnavud Belgradı (Berat-Arnavutluk)
lahm-ı acînli börek[77] (etli börek)	Şam
mekik böreği, baharlı	Manisa
mutabbak börek/tereyağlı mutabbak börek	İstanbul, Kahire, Manfalut (Mısır), Kayseri
peynirli börek	Şam
sini börekleri	İstanbul
Şam börekleri	İstanbul
tabla börekleri	İstanbul
tavuk böreği	Tebriz, Bayburt, Sivas, Tire, Eski Zağra (Bulgaristan), Saraybosna, Eger (Macaristan), Yanya (Yunanistan), Arnavud Belgradı (Berat)
turaç böreği	Gazvîn (İran)
yumurtalı börek	Manfalut (Mısır)
yumurtalı tava böreği	Arnavud Belgradı (Berat)

75 Keklik avı için bkz. Beşinci Bölüm: Etler.
76 Bkz. yukarıda dipnot 71.
77 *Lahm-ı acîn*=Ar. yoğrulmuş, macunlaşmış et.

Seyahatnâme'de Etler, Tavuklar ve Diğer Kanatlılar

> *Cenâb-ı Bârî kullarına kuvâ-yı beden içün helâl etmiş bir ni'met ola ve cümle ni'metlerden mukaddem et, ekmek deyü yâd olunur bir ni'metdir* (1/274).

Esnaf Alayı'nda, geçiş sırası yüzünden Mısır tüccarları ile kasaplar arasında çıkan tartışmada Evliya kasaplara "et bedene kuvvet veren ve ekmekle birlikte en başta gelen nimet olarak anılır" dedirterek, ekmek ile etin Osmanlı beslenmesinin iki temel öğesi olduğu gerçeğine bir kez daha işaret eder.

Osmanlı yemek kültüründe et –çoğu kültürde olduğu gibi– yüksek besin değeri bir yana, toplumsal itibarı da yüksek bir gıda maddesiydi. Et yemek ve de ikram etmek, Osmanlı dünyasında Orta Asya geleneğinden süregelen bir üstünlük sayılırdı.

Evliya etler hakkında yazdıklarıyla, İstanbul'da yaşayan her sınıftan Osmanlının kırmızı ve beyaz et tüketimleri konusunda bildiklerimizin çoğunu kendine has üslubuyla tazeler. Bununla birlikte besi ve kümes hayvanlarının etleri dışında imparatorluğun geniş coğrafyasında tüketilen etlerle ilgili bilgiler sunar; av etlerinin çeşidi ve tüketimi, Kafkasya ve Afrika'da yenilen –ve de kendisinin de yediği– at, deve gibi 17. yüzyılda İstanbul'un elit kesiminin ve saray mutfağının çoktan unuttuğu etler hakkında tanıklık eder.

Seyahatnâme'de etler[1]

> Ve şehr-i İslâmbol'a yevmiyye yigirmi yedi bin koyun girüp şehirli içün zebh olunur [boğazlanır]. Ve pâdişâh-ı Cem-cenâb içün ve cemî'i vüzerâ ve sultânlara pâdişâh tarafından koyun eti ta'yîn verilmesiyçün beher yevm beşer yüz koyun zebh olup [boğazlanıp] ta'yîn verilir. Ve yine pâdişâh tarafından beher yevm yeniçeri ve bostâncı

1 Metindeki et ve sakatatların alfabetik döküm için bkz. Ekler, Liste V.

ve acemî oğlanı ocaklarına beher yevm yetmiş seyishâne yükü koyun, cümlesi beher yevm sekiz yüz koyun mezkûr üç ocağa ta'yîn verilir (1/281).

Osmanlı başkentinde, özellikle sarayda ve ziyafetlerde et tüketiminin şaşırtıcı boyutlarda olduğu bir gerçektir.[2] Fakat Evliya'nın verdiği, İstanbul'a getirilen et miktarıyla ilgili sayılar da fazlasıyla şaşırtıcıdır. Eğer seyyahın iddia ettiği gibi şehre günde 27.000 koyun girmiş olsaydı,[3] bu bir yılda 9.585.000[4] koyun ederdi ki bu sayıyı ne kaynaklar, ne de bu konudaki çağdaş araştırmalar doğruluyor. Greenwood'a göre İstanbul'da yılda yaklaşık 1.891.000 koyun tüketilirdi (günde 5.326).[5] Yazar, bunların 125.000'ini (günde 352) on beş bin saray[6] mensubunun, 180.000'ini (günde 507) kırk bin civarında yeniçerinin[7] ve 1.586.000'ini (günde 4.468) saray ve ordu dışında kalan dört yüz bin civarında "sivil" İstanbullunun tükettiğini hesaplar.[8] 17. yüzyıl ortalarına ait bir belgeye göre: "İstanbul şehrine yevmiye 6.000 koyun sürülü [yılda 2.130.000], ama müzayaka eyyamında [sıkıntılı dönemlerde] 2.000 koyun [yılda 710.000] kifayet eder."[9] 1674 tarihli diğer bir belgede ise payitahta bir yılda getirilen kesimlik hayvan sayısı 3.965.760 koyun ve 2.877.400 kuzu olarak belirtilir.[10] Bu belgelerin verilerine göre

2 1539 yılındaki sünnet düğününün ziyafetleri için 2.600 koyun ve 900 kuzu kesilmişti, Tezcan 1998, s. 17; 1669/70 yılında saraya 99,120 koyun alınmış, Greenwood 1988, s. 14, tablo 1. Sarayın çeşitli dönemlerdeki koyun eti alımları için bkz. ayrıca Barkan 1979, s. 119; Bilgin 2004, s. 195, tablo 21. Söz konusu tabloda sarayın koyun tüketimi bazı yıllarda 100.000'i aştığı görülmektedir.

3 Evliya dokuz satır sonra: "Nefs-i İslâmbol'da bir günde otuz sekiz bin koyun zebh olunur [boğazlanır]" der (1/281).

4 Hicri takvimde bir yıl 354 ya da 355 gün olabiliyordu, hesaplar 355 güne göre yapıldı.

5 Tüm "günlük" sayılar, Evliya'nın günlük olarak belirttiği sayılarla karşılaştırılabilsin diye verilen ortalama değerlerdir. Bayram ve ziyafetlerdeki tüketim ile sıradan günlerin tüketimi arasında doğal olarak fark vardı, zaten Evliya, koyun emininin ağzından kurban bayramında "altmış kerre yüz bin [altı milyon] koyun" kurban edildiğinin nakleder (1/281).

6 1660 yılında saray mensubunun sayısı 11.000'e varıyordu, Telhîsü'l-Beyân fî Kavânîn-i Âl-i Osmân, nakleden Yerasimos 2002, s. 19.

7 Evliya Etmeydanı'ndaki yeniçeri kasaplarını anlatırken ocağa verilen koyun miktarını kaydetmez, sonra eklemek üzere boşluk bırakır (1/279).

8 Greenwood 1988, s. 11-17.

9 Kavanin-i Osmaniye, nakleden Greenwood 1988, s. 17, dn. 18.

10 Bibliothèque Nationale (Paris), Fonds Turc, ek 1201, yıl 1085/1674, nakleden Mantran 1986, c. I, s. 188.

şehre gelen ya da boğazlanan koyun sayısı Evliya'nın verdiği sayının yarısından bile azdır.[11]

Evliya, "tüm vezirlere ve [hanım] sultanlara" tayınat olarak günde 500 koyun verildiğini nakleder. Yazarın bu ifadeyle sadece Topkapı Sarayı'nı kastettiğini kabul edersek o zaman bu sayı dönemin tanıklarından Tavernier'nin bildirdiği sayıyla bir ölçüde çakışır. Tavernier, Topkapı Sarayı'nın mutfağına günde 500 koyunun girdiğini (yılda 177.500) yazar, ancak bu sayıya kuzular ile oğlakları da dahil eder.[12] Baudier ise Venedik elçisi Ottaviano Bon'un 17. yüzyıl başında derlediği bilgileri kaynak vermeden aktararak,[13] sarayın mutfağına günde 200 koyun, 100 kuzu, ya da mevsiminde 100 oğlak, yani yılda toplam 106.500 "küçükbaş"ın alındığını yazar.[14]

Bütün bu karşılaştırmalardan çıkan sonuç Evliya'nın sözünü ettiği koyun miktarlarının "sembolik" sayılar cinsinden değerlendirilmesi gerektiğidir. Ne var ki, kesin rakam ne olursa olsun, yönetimin İstanbul'a yetecek kadar "büyük" miktarda koyunun celebkeşanlar (et tüccarları) tarafından Rumeli ve Anadolu'dan getirilmesi için sıkı denetim mekanizmaları kurma ihtiyacını duyduğu kesindir ve imparatorluğun doğusundan, batısından, hatta kuzeydeki topraklarından gelen etlerin nerede, nasıl kesileceği ve kimlere dağıtılacağı dahi denetlenirdi.[15]

Evliya'ya göre sayıları iki bin olan, "Eflak, Boğdan, Kavala, Selânik, Tırhala, Mora ve Anadolu'da ve Türkmân'da [Adana yöresinde] ortaklar[a]"

11 1674 tarihli belgede sözü edilen koyun ve kuzu sayılarının toplamı (6.843.160; günde 19.272) Evliya'nın sayısına biraz daha yakın olsa bile yine de epeyi düşüktür.

12 Tavernier 1678, s. 73. Oğlağın az da olsa saray mutfağına alındığı resmi belgelere de yansımıştır. Örneğin 1574 yılı kayıtlarında 748 adet oğlak var, Barkan 1979, s. 105.

13 Osmanlı topraklarına adımını atmamış olan Fransa kralı XIII. Louis'nin resmi tarihçisi Michel Baudier, zamanında "bestseller" olmuş kitabını büyük ölçüde 1604-1607 yıllarında Venedik balyozu göreviyle İstanbul'da bulunmuş Ottaviano Bon'un "diplomatik rapor"una dayanarak yazmıştır. Bon'un, dönemin (I. Ahmed) saray görevlileri ve aşçılarıyla kurduğu dostluk sayesinde topladığı bilgiler dikkate değerdir. Robert Withers'in 1650'lerde İngilizceye çevirdiği ve kendi adıyla yayınlanan bu raporun serüveni Penzer tarafından aydınlatılmıştır, Penzer 1967 [1936], s. 34–39; bkz. ayrıca Bon 1996, s. 11–19, Godfrey Goodwin'in önsözü.

14 Bon 1996 [1604–1607], s. 102; Baudier 1650 [1626], s. 66.

15 İstanbul'un et iaşesi ve neredeyse zorunlu bir hizmet olan celebkeşanlık hakkında ayrıntılı bilgi için bkz. Greenwood 2007; Faroqhi, 2000, s. 271–296; Bilgin 2004, s. 187–195; Mantran 1986, c. I, s. 187–189. Evliya'nın hem koyun, hem de sığır celeplerinin "pîrleri nâ-ma'lûmdur, sonradan ihdâs kavimlerdir" (1/281) demesi mesleğin tarihçesi için bir ipucudur.

sahip zengin koyun tüccarları[16] tarafından İstanbul'a getirilen canlı koyunlar, Yedikule'deki yetmiş adet salhanede[17] kesilip saray halkının ve ordunun tayınatları karşılandıktan sonra, "çoğu yeniçeri olan" koyun kasaplarına ve ayrı alanlarda ihtisaslaşmış aşçı dükkânlarına satılırdı. Sultan için ayrılan koyunlar ise Bahçekapı salhanesine gönderilirdi.[18]

Seçkin Osmanlı mutfaklarında "et" deyince koyun ve kuzu eti anlaşılırdı. Üst sınıfların sığır etinden daha yumuşak ve lezzetli olan koyun etini tercih ettiğini gösteren elimizde bol miktarda belge var. Sarayın ve ekâbirlerin mutfağına bazen mevsiminde oğlak eti[19] alınsa bile keçi eti girmez, sofralarında sığır etiyle pişmiş yemek yer almaz, olsa olsa pastırması yer alırdı. Günlük et tayınatını koyun eti olarak alan yeniçeriler bile koyundan başka et tanımazlardı. Hatta Celâliler bile kıtlık döneminde sığır ve keçi eti yemek zorunda kaldıklarında küfür kıyamet itiraz etmişlerdir.[20]

Osmanlı mutfağına yön verenlerin koyun eti düşkünlüğü kaçınılmaz olarak *Seyahatnâme*'ye de yansır. Dizin'de seksen kez tekrarlanan kuzu, toklu ve yaklaşık iki yüz yirmi beş kez tekrarlanan koyun, yaban koyunu, ganem (Ar. koyun) ve gûsfend'e (Far. koyun) karşın sığır, gâv (Far. sığır) ve bakar'a (Ar. öküz, sığır cinsleri) sadece yüz on kez rastlarız.[21] Bu sığırların çoğu da etlerinden üretilen pastırmalarla bağlantılıdır. Metinde sözü edilen koyun ve kuzu etlerinin en yaygın pişirme yöntemi tabii ki kebaptır.[22] Evliya askerlere sunulan büyük ziyafetlerdeki "üç yüz" koyun kebabından,[23] bâğ u bâğçelerde, Hüseyin Baykara ve ayş [u] işret meclislerinde "kebap çevrilen"

16 "Esnâf-ı celeb-keşân-i ganem" (1/281).
17 "Esnâf-ı kanaracıyân-ı Yedikule: Kârhâne yetmiş, neferât iki yüz" (1/279).
18 "Esnâf-ı kanaracıyân-ı Bâğçekapusu: Pâdişâha mahsûs mîrî kanaradır [mezbaha]" (1/279).
19 Evliya oğlaktan Selanik yöresinde ve Mora'da söz eder. Oğlak ve keçi etinin tüketimi Yunanistan'da hâlâ yaygındır.
20 Celâli Abaza Hasan Paşa ve leventleri için bkz. Naîmâ 2007, s. 1815.
21 Sığır pastırması bu sayıya dahil değildir.
22 Evliya "kebap" sözcüğünü sıkça mecaz olarak da kullanır: "Halkın kebâb ve hanelerini türâb edüp" (2/153), "kefereleri esîr-i kebâb olurlar" (5/181) "Hârdan [sıcaktan] kebâb olup" (10/452) ya da "Belâ tennûru sînemdir ciğerciğim kebâb oldu" (9/7) gibi. Hatta "cızbız kebâbı" metinde sadece "mahvolmak", "yanmak" anlamında kullanılır. Mecaz olarak kullanılan kebaplar (cızbız hariç) Dizin'e dahil edilmedi, bkz. Dizin, dipnot 128.
23 5/87, 6/198.

koyunlardan ya da Maânoğlu hapsinden çıkmış gibi[24] açken "önce cân sonra cihân" diyerek diş vurduğu "akîk-i Yemenî-misâl koyun kebâbları"ndan bahseder. Koyun ya da kuzu; bazen "iki ağaçdan orman şişi[ne]" (7/43), ya da "demir kebâb şişine", geçirilip ateş üstünde çevrilerek, bazen tennûrda [tandır], bazen de su ile dönen "kebâb dollâbları"nda pişerdi. Yazar akarsu kıyısındaki mesirelerde, bağlarda gördüğü bu zahmetsiz kebap pişirme yöntemini keyifle ve şairane benzetmelerle sıkça tekrarlar:[25]

> ... ve matbah-ı it'âmlarından mâ-i cârîler ile [akar sularla] kebâb dollâbları vardır. Germâ-nerm [alev-alev] âteşde kebâbı su çevirüp bir kebâb olur, âdem çevirmeğe ihtiyâc değildir [insanın çevirmesine gerek yok] (2/19, Bursa, Uludağ eteklerinde Abdâl Murad Sultan mesiresi).
>
> Uyûn-ı nâbların [berrak suların] kenârelerinde gûnâ-gûn kebâb çevirecek su dollâblarına kebâb şişlerin koyup dollâblar âheste âheste deverân ederek kebâblar Mevlevî-vâr semâ' ederek hakkâ ki puhte olur [pişer] (5/309, Manastır).
>
> Ve bu ayn [su kaynağı] üzre küçük dollâblar deverân ederler. Ba'zı ehl-i teferrüc koyunların ve kuzularının sîhlerin [şişlerini] bu âsiyâblara geçirüp [...] ve âteş-i nerm edüp [hafif ateşte] dollâblar mâ-i cârî ile [akar sularla] deverân ederek latîf ü ter kebâblar olur kim tenâvül eden âşıkân [u] yârâna kuvvet-i beden olur (9/272, Şam Mevlevihânesi). [26]

Seyyahımızın sözünü ettiği kebapların arasında en dikkat çekici olanı Tatarların bütün bir kuzu ya da koyundan değil de parça etlerle yaptıkları

24 Lübnan emiri Maânoğlu Fahreddin (1572–1635), bağımsız Lübnan devleti kurmak için Canbulatoğlu Ali Paşa ile birlikte Osmanlılara karşı ayaklandı, uzun yıllar süren mücadeleden sonra İstanbul'da idam edildi. Evliya'nın birkaç kez tekrarladığı, büyük açlık ifade eden "Ma'ânoğlu hapsinden çıkmış gibi def'-i cû etmek" ya da "ta'âma girişmek" (7/44, 4/76, 7/285) deyiminin kaynağında herhalde yaşanan olayların acı hatıraları vardır.

25 Evliya'nın anlattığı tüm kebaplar "bütün koyun" kebaplarıdır. Ufak parçalı "şiş kebap"tan nadiren söz eder. Oysa yaygın olan bu kebabı, "İstanbul'da iyi sığır etleri ve nefis tavşan yenir" diyen Tournefort da anlatır: "... etleri daha da küçük keserler ve bütün parçaları bir et bir soğan olmak üzere çok uzun bir şişe dizerler", Tournefort 2005 [1700], c. II, s. 77.

26 Ayrıca bkz. 6/119, 6/254, 8/244.

ve dönerin atası sayılabilecek "yatay" çevirme kebabıdır. Metindeki ayrıntılı tasvirin, dönerle ilgili ilk tanıklık olması kuvvetle muhtemeldir. [27]

> Vilâyet-i Kırım'da [...] elli vukıyye gelir bir semîn koyunu kurbân edüp şukka şukka [parça parça] edüp bir demir kebâb şişine ol koyunun lahmını şişe sancup iki başları ince ortası kalın bir gûne hemvâre eti [eti düzgün] dizerler kim bir zerre yeri birinden taşra [dışarı] dizmezler. Andan bir araba tekerleğin kırup kebâb altına te'ennî ile germâ-germ [yavaş yavaş yakarak] âteş edüp bir gûne kebâb pişirirler kim gûyâ ilik olur. Tatar mâbeyninde [arasında] böyle pişmiş elli vukıyye gelir bir koyun kebâbın yemiş ve yüz vukıyye boza içmiş Tatar çokdur, ya'nî bunları bir oturuşda bir Tatar yemişdir, tâ bu mertebe latîf ter ü tâze ve nerm [yumuşak] kebâb pişirirler kim rub'-ı meskûnda [dünyada] eyle kebâb pişmek ihtimâli yokdur (7/235).

Gelelim "mezmûm"[28] sığır etine. Evliya'nın anlattıkları, Osmanlıların sığır etinden uzak durmalarında sosyokültürel, ekonomik, gastronomik nedenlerin yanı sıra tıbbî inançların da önemli bir etkisi olduğu iddia edilebilir. Osmanlı tıbbı, evrendeki dört temel unsur gibi, insanda da kan, balgam, safra ve kara safradan oluşan dört ana unsur/salgı sisteminin (Doğululular hıltlar, Batılılar humor derdi) varlığını kabul eden Hipokrat'ın teorisine dayanırdı. Bu inanca göre sıcaklık, soğukluk, kuruluk ve nem niteliklerini taşıyan bu dört salgının dozu ve birleşimi insan mizacını oluştururdu ve sağlık da bunların arasındaki dengeye bağlıydı. Doğadaki her şey gibi yiyecek ve içecekler de sıcak, soğuk, yaş, kuru niteliklerine göre sınıflandırıldığından, beslenme düzeninin dengeli ve mizaca göre olması şarttı. "Sıcak" yiyeceklerin (ki bunlar genellikle diğerlerinden daha pahalıydı) kanı güçlendirdiğine ve insanı canlı, atak, saldırgan yaptığına, "soğuk" yiyeceklerin ise tersine insanı soğukkanlı, kapalı, güçsüz kıldığına inanılırdı. Şair ve hekim olan Şeyhî'ye (ö. 1431) atfedilen, manzum "sağlıklı beslenme" risalesinde dört unsur teorisine dayanan yiyecek değerlendirilmesin-

27 Dönerin tarihçesi konusundaki tartışmalar için bkz. Dağdeviren 2010.
28 Beğenilmeyen, yerilen, 8/69.

de etlerden koyun eti "sıcak", sığır ve keçi eti ise "soğuk" yiyecekler olarak tanımlanır. [29]

Evliya'nın anlattıklarına dönecek olursak; seyyahımız gerçi Sakızlı hekimlerin "sığır çobansız evini bulur o nedenle etini yiyen zeki ve gözü kuvvetli olur" görüşünü nakleder, ama hemen ardından sığır eti yiyen o kişinin "tabî'ati i'tidâl üzre olup" [soğukkanlı] ve "hayal pesend" [hayalci] olacağını ekler, (9/68). Koyun eti yiyip kanlı canlı olmak varken soğukkanlılık bir imparatorluğun yönetici sınıf mensubu için, bir asker, hatta herhangi bir "erkek" için pek aranan bir nitelik değildi elbette.

Zengin mutfakların günlük et tüketiminde yeri olmasa da sığır yine de toplumun bir kesimi için önemli bir protein kaynağıydı. Ayrıca pastırma padişahtan[30] cephedeki askerlere kadar[31] büyük bir kitlenin tükettiği bir gıda, geniş üretim alanı ve canlı pazarıyla ekonomik değeri yüksek bir üründü.[32] Pastırma yapımı için İstanbul'a büyük miktarda sığır getirilirdi. Evliya'ya göre çoğunlukla Eflak ve Boğdan Hıristiyanlarından seçilen sığır celeb-keşanları[33] her yıl "pasdırma zamanı"nda, yani "Kasım günlerinde" Terkos Gölü civarından, Istranca Dağları'ndan başkente üç yüz bin sığır getirip kırk gün boyunca Yedikule dışında kurulan "sığır pazarı"nda satarlardı.[34] Boğazlanan hayvanların etleri ağırlıklı olarak, çoğu Ermeni olan pastırmacılara (1/213), bir kısmı sayıları pek de kalabalık olmayan sucukçulara,[35] bir kısmı da sığır kasaplarına satılırdı.[36] Kelle paçaları da başçılar alır, pişirip kâr ederlerdi.

Pastırma sadece sığır etinden ve sadece İstanbul'da Yedikule dışındaki "pasdırmahâne"de imâl edilmezdi.

29 Yücel 1937, s. 15, 16; krş. Âşık Mehmed, s. 1330, 1339. Bu konuda ayrıntılı bilgi için bkz. Sarı 2008.

30 Bon'a göre (1996, s. 102) sarayda her yıl 400 "inek"ten pastırma yapılırdı.

31 1574 yılında Enderun için 14 kıyye (18 kg) pastırma alınmış, Barkan 1979, s. 111. Evliya'nın "ta'âm-ı zarûret" dediği pastırma Girit'te askere gönderilen erzak arasında da vardı: "Niçe bin çuval pasdırmalar", 8/181, 8/189.

32 Ermeni pastırmacılardan alınan vergi için bkz. Matran 1980. Pastırma vergisini pastırma emini toplar, pastırma naibi de davalara bakardı (1/281).

33 "Esnaf-ı celeb-keşân-i bastırmacıyân-ı sığır: Neferât altı yüz âdemdir" (1/281).

34 Burgaz (Lüleburgaz) ve Edirne'nin sığır pazarları için bkz. 3/173, 3/259.

35 "Esnâf-ı sucukcuyân: Dükkân on, neferât otuz. [...] Bunlar dükkânların nâzik bahâr ve et sucukları ile müzeyyen edüp 'A'lâ bahârlı sucâyığım' diyerek pür-silâh ubûr ederler" (1/285).

36 "Esnâf-ı kassâbân-ı sığır: Dükkân 100, neferât 200, arabalar üzre dükkânların semiz sığır etleriyle bezeyüp alay gösterirler" (1/277). Başçılar için bkz. 1/281.

Cezîre-i Pasdırma,[37] nehr-i Tuna mâbeyninde bir azîm cezîredir [adadır] kim beher sene yetmiş seksen bin sığır kurbân olup pasdırma edüp cemî'i Rûm'a ve Arab'a ve Frengistân'a niçe yüz bin yük pasdırma gider. Pasdırma mahallinde bu cezîreye âdem varsa niçe bin mahlûk-ı Hudâ'ya kassâb-ı ecel bıçak urdukda kanları sebîl revân olup nehr-i Tuna'ya cereyân etdikde [aktığında] âdemin aklı gider (3/193).

Kili[38] pasdırması sığır ve koyun etinden gâyet lezîz ve semîn [yağlı] ta'âm-ı zarûret lahm-ı kadîdi [zaruret yiyeceği kuru eti] olur. [...] Kili yanında Yılanlı Ada[39] ki bir ucu Tulça'ya[40] varır. Kili'nin doğu kıblesi tarafında Yılanlı Ada nâmında bir cezîre-i azîm var kim bir ucu üç konak Tulça'ya ve bir ucu İsmâ'îl[41] şehrine varır büyük bir cezîre dır [...] kim anda her sene kırk elli bin ba'zı sene yüz bin aded sığır boğazlanup pasdırma edüp cemî'i diyâra [...] ganîmet gider. Kili pasdırması gâyet semîn u lezîz ve meşhûrdur (5/115).

Kili ve İsmâ'îl pastırmaları gemilerle İstanbul'a da getirilir, pastırma tüccarlarının Odunkapusu mevkiinde[42] Kasımpaşa, Galata, Tophane ve Üsküdar'daki dükkânlarında ve tümü Manavgatlı Müslüman olan pastırmacı bakkallarda satılırdı.[43] Ancak, ithal pastırmanın kalitesi daha düşük olacaktı ki 1640 yılında yerli pastırmanın okkası dokuz akçeye satılırken Kili pastırmasının okkası yedi akçeye satılıyordu.[44]

37 "Cezîre-i Pasdırma" haritalarda bulunamadı. Belki Evliya'nın bir yakıştırmasıdır, bekli de 5/115'te sözü edilen Yılan Adası'ydı ya da Tuna Delta'sındaki küçük adacıklardan biriydi, bkz. aşağıda dipnot 39.

38 Ukrayna'da Tuna Deltası'nda tarihi liman şehri.

39 Dobruca (Romanya) bölgesi sınırları içinde kalan, Tuna Deltası'ndaki Yılan Adası. Evliya'nın tütsülenmiş etle ilgili anlattıkları Romanya'nın ünlü pastramă'sını (pastrami) akla getiriyor.

40 Günümüzde Tulcea. Romanya'nın Dobruca bölgesinde Tuna'nın önemli limanlarından biridir, Türkçede Hora-Tepé ya da Tolçu olarak da geçer.

41 Tulça ile Kili arasında, Kili'nin yaklaşık 50 km. batısında, Tuna'nın liman şehri Izmail (Odessa-Ukrayna), Türkçede İsmail ve Hacidar olarak da bilinir.

42 Şehrin on birinci kapısı, Eminönü'nde, Ahi Çelebi Cami'nin yakınındaydı, Eremya Çelebi 1988 [1698], s. 16.

43 "Esnâf-ı tâcirân-ı pasdırmacıyân: Dükkân 100, neferât 400" (1/281); "Esnâf-ı bakkâl-ı pasdırmacıyân: Dükkân 500, neferât 800" (1/299).

44 Kütükoğlu 1983, s. 93.

Balkanlarda, Saraybosna'da sığır etinden pastırma, koyun etinden de meşe odununda isli (füme) et yapılırdı.[45] Evliya'nın kimi zaman "pasdırma" ya da "is pasdırması" kimi zaman da "kakac" dediği (2/92) bu kurutulmuş isli etle Saraybosna'da yahni pişirilirdi (5/228).

> Ve beher yevm bu şehir içre [Saraybosna] ikişer bin koyun boğazlanır ve sene başında kırk bin aded semiz yayla koyunların âteş-i isde kurudup pasdırma ederler [...] Ve niçe bin semîn [semiz] sığırları dahi zebh edüp [boğazlayıp] pastırma ederler (5/230).

Yeniçeri avcılarının Istranca Dağları'nda avladığı geyik, karaca, sığın (geyik türü) ve tablalı (geyik türü) etlerinden de pastırma yapılırdı, (1/240). Havası "latif" olduğundan bu pastırmalar Yeniköy'ün çimenliklerinde terbiye edilir ve padişahın özel tüketimine sunulurdu. Sultanlara layık diğer bir pastırma da Kayseri'de imal edilirdi, ayrıca Kayseri'nin sucuğu da dünyaca ünlüydü.

> Lahm-ı kadîd [kurutulmuş et] nâmiyle şöhret bulan kimyonlu ve bahârlı sığır pasdırması ve mümessek et sucuğu rub'-ı meskûnda [dünyada] yokdur. Pâdişâhlara hedâyâ gider (3/110).

Evliya'nın kaydettiği ve üretimleri hakkında bilgi verdiği pastırmalar arasında bugün bildiğimiz çemenle kaplanmış pastırmaya en yakın olan:

> ... ve bûy tohumiyle [çemen tohumu][46] perveriş bulmuş [terbiye olmuş] Engürü [Ankara] pasdırması[dır] (2/226).

Dikkat çekici bir nokta ise Evliya'nın pastırma tüccarlarını, bakkallarını, hatta sayıları az olan "Esnâf-ı sucukcuyân"ı anlatmasına rağmen, pastırma imal eden esnaf hakkında hiçbir bilgi vermemesidir. Acaba pastırma –erişte, turşu vb gibi– ağırlıklı olarak evlerde üretilen yiyeceklerden biri miydi? Soruyu cevaplayabilmek için elimizde yeterince veri yok, fakat

45 "Meşe odunu isinde kurumuş koyunun ve sığırların is pasdırması..." (5/228).
46 Çemen bitkisinin çemen üretiminde kullanılan tohumu, *Trigonella foenum-graecum*.

bu ev ya da aile içi üretiminin 19. yüzyılda Kayseri yöresinde yaygın olduğu biliniyor.[47]

Sığırlar, pastırma yapımı dışında, belki hizmet erbabının yemekleri için az miktarda saray mutfaklarında,[48] ağırlıklı olarak da halka sunulan büyük şenliklerin vazgeçilmez yemeği olan sığır kebabı için kullanılırdı. Evliya ziyafetlerde sunulan içi canlı hayvanla doldurulmuş sığır kebaplarını, anlatıma okuru gülümsetecek ayrıntılar katarak anlatır:

> Ba'zı sığır kebâbları içinde cânlı tavşanlar ve tilki ve çakallar ve diri güvercinler var idi kim asker-i İslâm bu ni'metleri yerken içlerinden bu kadar hayvânâtlar çıkup bir hây hûy, 'Bire vardı ve bire koma gitdi hay' deyü ni'mete girişdiler (6/30-31).
>
> Hattâ bu ziyâfet-i azîmde üç yüz aded koyun ve elli sığır ve üç bin tavuk ve elli kazgan pilâv ve elli kazgan zerde ve çobra ve iki kere yüz bin ekmek serâperde önündeki çemenzâr üzre bu kadar ni'met-i firâvân döşenüp bu kadar bin asker bu ni'metlere üşüp koyun ve sığır kebâbların pâreleyüp yağmâ ederken ba'zı sığır kebâbları içine usta aşbâzlar diri tavşan ve güvercinler komuşlar, kimi uçar ve kimi kaçar ve kimi sıçar (6/198).

Usta aşçıların hazırladığı bu doldurulmuş sığır kebapları, 17. yüzyıldan çok daha erken bir dönemde, Sadrazam İbrahim Paşa'nın Sultan Süleyman'ın (Kanuni) kız kardeşi ile evliliği münasebetiyle yapılan şenlikte (1524) halka sunulmuştu.[49] Daha sonraki saray şenliklerinde de tekrarlanan bu "gösteri kebap"ı[50] aslında bir Osmanlı buluşu değildir. İçi çeşitli kuşlar, ördek ve tavşanlar ile doldurulmuş domuz kebapları Helenistik dönemin

47 "Samsun'dan, İstanbul'dan, Adana'dan yoksul ailelere pastırma siparişleri gelirdi. İnek satın alıp pastırma yapsınlar diye gurbettekiler köye para gönderirlerdi. Parayı alan aile pastırmayı, sucukları yapıp gönderirdi. Geri kalan parçaları, kemikleri de kendine ayırırdı. Bu artıklar, emeklerinin karşılığı olurdu."; "Örneğin pastırma yapmak için bir ineği kestiğin zaman, bütün kızlar o evde toplanır, işi bitirirlerdi", CAMS Arşivi, zarf 61, Endürlük-Talas; zarf 53, Ağırnas.

48 Bon 1996 [1604–1607], s. 102.

49 Yerasimos 2002, s. 40.

50 1582'de III. Murad'ın oğlu Şehzade Mehmed'in sünnetinde sunulan sığır kebabını şair şöyle anlatır: "Büryân kılınup bütün gâv / Kıpkırmızı sanki ateşin kâv; Hep içleri zinde gürk ü rubâh / Envâ-ı vuhûş u cins-i gümrâh...", Gelibolulu Mustafa Âli 1996 [1582], s. 250 (89b).

abartılı şölenlerinde rastlanan bir "Makedon" âdetiydi.[51] Bu âdetin, Büyük İskender'in Doğu'dan ithal ettiği zengin sofra ritüellerinden biri olup olmadığı ve hangi duraklardan geçerek Osmanlılara ulaştığı belli değildir. Belli olan, şenliklerde, kutlamalarda halka et ve eğlence sunan Osmanlı yönetici sınıfının en az üç yüz yıl boyunca –belki de cömertliğin simgesi olarak algılayıp– görkemli ziyafetlerden bu kebabı eksik etmediğidir. [52]

Evliya ziyafetlerde yenen ve yedirilen her cins etin bolluğundan söz eder, ama öte yandan kasapların ağzından, "bir fukarâ sehel [azıcık] et pâresiyle beş altı güne ni'met hâsıl eder [yemek yapar]" diyerek bir gerçeği belirtmekten de çekinmez.[53] Böylece sarayın, çeşitli mertebelerdeki saray görevlilerinin ve bir ölçüde yeniçerilerin ete doymalarına karşın 17. yüzyılda "fukara" mutfaklarında etin neredeyse "tatlandırıcı" gibi kullanıldığını usulca sezdirir. "Ekmekler" bölümünde de belirtildiği gibi imparatorlukta farklı kalitede olsa da her bireyin günlük ekmeği, saraydan, asker ocağından ya da imaretlerden karşılanırdı, fakat et için durum aynı değildi. İmaret mutfaklarında bile et sadece cumaları, ramazan gecelerinde ve bayramlarda yahni olarak pişirilirdi. Peki, sıradan ölümlüler bayram ve kutlama ziyafetleri dışında eti nerede, nasıl ve ne kadara yiyebiliyordu? Bu soruların cevaplarını *Seyahatnâme*'de dolaylı olarak kısmen buluruz. Evliya'nın salhanelerde kesilen koyunların dağıtımını anlatırken sıraladığı aşçı esnafları, bizim için bugün 17. yüzyıl et tüketiminin kerteriz noktalarını oluşturur.

Tablo 14. *Seyahatnâme*'de koyun eti ve sakatatı satan aşçılar

Esnaf	Dükkân sayısı	Çalışan sayısı
esnâf-ı kebâbcı ve köfteciyân	400	1.500
esnâf-ı işkembeciyân	300	800
esnâf-ı başcıyân-ı âşcıyân	90	500
esnâf-ı biryânciyân	155	200
esnâf-ı yahniciyân	100	255

51 Athenaios [Athenaeus], 1997–1998 [IS. 200], c. IV, 129b-d.

52 Halkın kebabı elleriyle parçaladığı ve içinden canlı hayvanların fırladığı sahne Nakkaş Osman'ın *Surnâme-i Hümayun* (1582) minyatürlerinde yer alır.

53 Bölümün başında verilen alıntı bu cümleyle noktalanır (1/274).

esnâf-ı dolmacıyân	50	155
esnâf-ı çevrenân-ı[54] Ârnâbûdân[55]	-----	400

Tablo'daki verileri 1640 narh defterinin fiyatlarıyla tamamladığımızda, yahnici ve kebapçı dışındaki aşçıların pişirip sattıkları etlerin "garîb ü gurebâ ta'âmı" olduğunu görürüz. Koyun etinin okkasının 9 akçe olduğu dönemde, koyun yahnisinin okkası 18,[56] kebabınınki de 17 akçeye satılırdı. Arnavutların tekelinde olan (İstanbul'da hâlâ öyle) ciğer ise en ucuz yiyecekti. Tümü "Ohri, Görice[57] ve Horpuşta[58] Arnavudları" olan seyyar ciğercilerin sırıklara dizip sattıkları taze koyun ciğeri 1,5 akçeye alınabiliyordu. "Çevrenân esnafı"nın bozahane köşelerinde pişirdiği koyun ciğeri kebabının kırk büyük lokması ve üç şiş dolusu pençeviş, yani ciğer kebabı[59] sadece 1 akçeye satılırdı.[60] Kabak dolması, yaprak dolması, mumbâr dolması, lahana dolması satan dolmacılarda yirmi lahana dolmasının fiyatı 1 akçe, başçıların sattığı diğer bir "fukara ta'âmı" olan koyun kellesinin tanesi de 2 akçeydi.[61] Bu fiyat listesinden sonra Osmanlı tıbbının dört unsur inancına göre koyun kellesi ve dalağı "soğuk" yiyecek olarak kabul ettiğini belirtmeye bilmem gerek var mı?[62] Yakacak odun masrafından tasarruf etmek için karnını aşçılarda doyuran İstanbulluların ya da Kahirelilerin[63] "kanlı canlı" olması da şart değildi.

54 *Çevren*=karın zarına (gömlek) sarılmış ciğerle yapılan kebap ya da bir tür sucuk. Meninski (s. 1676), *Tomaculum [sucuk], morceau de foye [foie] enveloppé dans la crespine, que l'on fait rôtir* şeklinde açıklar, esnafına da "çevrenci" (*rotisseur*) der. Redhouse'a göre "*A kind of sausage made of chpped liver.*" *Seyahatnâme*'de adı geçen sakatat çeşidi 33 adettir ve toplam gıda maddeleri içindeki oranı %1,47'dir.

55 Arnavut: Evliya'nın *âr*=utanma ve *nâbûd*=yokluk'tan ürettiği kelimelerden biri.

56 Seyyahımız sözünü etmez, ama narh defterinde okkası 9 akçeye sığır yahnisi satıldığı kayıtlı.

57 Güneydoğu Arnavutluk'ta Yunan sınırına yakın kasaba, günümüzde Korça.

58 Kuzeybatı Yunanistan'da, Arnavutluk sınırına yakın bir kasaba, günümüzde Argos Orestikon.

59 *Pençeviş*'in düz bir ciğer kebabından çok "*penç*", yani beş sakatattan yapılan bir kebap, belki de kokorecin atası olması akla yakındır, Yerasimos 2002, s. 49.

60 Kütükoğlu 1983, s. 93. Oldukça kalabalık bir esnaf kolu olan (Evliya'ya göre 400 kişi) çevrenci Arnavutlar bozahane köşelerinde "kara talak, böbrek, yürek, şirden ve ciğer köftesi kebâbı" pişirirlerdi. Bkz. On İkinci Bölüm: İçecekler.

61 Paça ve işkembe için bkz. Altıncı Bölüm: Çorbalar.

62 Yücel 1937, s. 16, 17.

63 Kahire "aşbâzları" için bkz. 10/196. Odun bakımından İstanbul'dan da yoksul olan şehirde hazır yiyecek satıcılarının bolluğu şaşırtıcı değildir. Evliya Kahire'de kebapçı, yahnici, işkembeci, başçı, koyun ciğercisi, pişmiş deve ciğeri ve pişmiş sıçan satıcılarını sayar (10/206).

Seyahatnâme'de tavuklar, av kuşları ve diğer kanatlılar[64]

Sarayın ve varlıklı İstanbulluların tavuk-piliç tüketimi koyun-kuzu eti kadar yaygındı. 1574 yılında sarayın mutfağına 34.877 koyun ve 733 kuzunun yanı sıra 50.545 mâkiyân (tavuk),[65] 22.668 ferârîç (piliç) alınmış olması bunun en iyi göstergesidir.[66] Aynı belgede yer alan 3.331 kebuter (güvercin), 846 mürg-i âbî (ördek), 621 bat (kaz), 8 tavus kuşu, ayrıca sadece Enderun için 11 adet bedenos (horoz)[67] ve 6 adet keklik kuşu kaydından, üst düzey Osmanlı mutfak kültüründe bu kuşların, özellikle de güvercinin önemli bir yeri olduğu anlaşılıyor.[68] Bobovius, IV. Mehmed'in sofrasındaki yemek çeşitlerini sıralarken et çeşitlerinden ve pilavlı tavuktan sonra şişte çevrilmiş bir çift güvercini de sayar.[69]

Sadrazam Köprülü Fazıl Ahmed Paşa'nın mutfağına her gün 79 tavuk ve 20 adet güvercin alınırdı.[70] 1648–1664 yılları arasında Divan paşalarına sunulan ziyafetlerde elli dört kebaptan on altısı "kebab-ı makiyan", altısı "kebab-ı piliç", yedisi de "kebab-ı kebuter" olduğuna göre ziyafetlerin yarısından iki fazlası "kuş" kebaplarıyla noktalanmıştı.[71]

Kuşların eti hafif, sindirimi kolay ve besleyici kabul edildiğinden hastalara da verilirdi.[72] *Seyahatnâme*'de bu konuda ayrıntılı bilgiler bulabiliriz. Evliya İstanbul'da Fatih Bimâristânı'nın vakfiyesinde "keklik, turaç, süğlün [sülün] bulunmaz ise bülbül serçe kebüter [güvercin] pişirüp hastalara bezl oluna" diye yazıldığını nakleder (1/152). Edirne Bayezid Bimârhânesi'ndeki kuş eti tüketimini neredeyse tedavinin bir parçasıymış gibi anlatır:

64 Alfabetik döküm için bkz. Ekler, Liste VI.

65 Defterlerde koyun-kuzu birimi için "baş", kanatlılar için "cenah", yani kanat deyimi kullanılır. Belgelerde sık karşılaştığımız "mâkiyân" (Far. tavuk) sözcüğü *Seyahatnâme*'de sadece bir kez geçer.

66 Barkan 1979, s. 110-111. 1539 tarihli şenliğinin ziyafetlerinde 11.000 tavuk, 900 kaz, 650 ördek ve 200 güvercin tüketilmişti, Tezcan 1998, s. 17, 18.

67 Yunanca *petinos*'tan. Bedenos'un "yaban tavuğu" olmayıp horoz olduğu kesindir, fakat enenmiş (Evliya'nın *imlik* dediği) anlamında kullanılıp kullanılmadığı belli değildir.

68 1720 yılındaki sünnet düğünü ziyafetleri için Tekirdağ ve Bursa sancaklarından: "Bin ördek ve sekiz bin tavuk ve iki bin mikdârı Mısır tavuğu [hindi] ve üç bin decâc [piliç] ve iki bin kebûter" sipariş edilmişti, Tulum 2008, s. 470.

69 Bobovius 2002 [1665], s. 90–91. "Şevketlü pâdişâh-ı âlem-penâh hazretleri için [IV. Mehmed] beher-yevm [her gün] harem-i hümâyûn'a çiğ verilen harçlar" arasında 20 tavuk, 16 güvercin ve 30 okka et, Haseki Sultan'ın tayınatında da 10 tavuk, 10 güvercin ve 12 okka et vardı, BOA. K.K. Tayınat no. 7268.

70 Galland 1973 [1673], c. II, s. 145.

71 Reindl-Kiel 2006, s. 78–87.

72 Bobovius 2002 [1665], s. 48; bu konuda ek bilgi için bkz. Sarı 2008.

> Her marîzinin derdine göre [...] keklik ve turaç ve süglün ve güvercin ve üğeyik [üveyik] ve kaz ve ördek ve bülbüle varınca cemî' murğânı sayyâdlar [kuş avcıları] mütevelliye getirüp hukemâlar [hekimler] murâd [u] merâmları üzre tabh etdirüp [pişirip] hastalara verirler[miş] (3/264).

Ve tabii ki Evliya kuşlardan sadece "hasta yemeği" olarak bahsetmez. Önce tavuk emininin 200 neferiyle, Tekirdağ, Malkara, Hayrabolu'dan ve tavuk besleyen toplam yetmiş kazadan her yıl padişah için "on iki kere yüz bin" (bir milyon iki yüz bin) tavuk topladığını (1/296), tavukçu esnafının İstanbullulara kaz, ördek, "semiz ımlık [enenmiş] horos ile tavuk" sattığını anlatır (1/318). Ardından Dobruca'nın (3/205), İmadiye'nin (Kuzey Irak, 4/317) kuş "şikârgâhlarını", Manyas Gölü'nde (5/152), Terkos ve Çekmece Göllerinde avlanan ve de kışlayan kuşları tek tek sayar (1/321, 6/86).[73] Defterdarzâde Mehmed Paşa'nın mutfağında pişen keklik, turâç, çil keklik, ve sülün türü av kuşlarından söz eder (2/190). Tavuk börekleri, çullaması, kapaması, yahni ve büryanını anlatır; Tebriz'in keklik kebaplarını, Bitlis'in keklik börekleri, pilavları ve yahnilerini över, şehirde yapılan keklik avından ve bereketinden bahseder. İstanköy'de[74] "murg-ı keklik sayd u şikâr ederek" yol aldığını aktarır.

Yazarın anlattıklarından İmadiye'de [Musul Vilayeti][75] ve Bitlis'te kekliğin, İstanbul'da olduğu gibi bir "servet göstergesi"[76] olmadığı da anlaşılıyor. Akarsuları bol, ormanları gür olan İmadiye dağlarında ve kuşların göç yolu üzerinde bulunan Bitlis'te mevsiminde büyük miktarda avlanan keklikler zengin, yoksul herkesin sofrasını şenlendirirdi.

> Bitlîs derelerinde senede bir kerre keklik göçgünü mahallinde bir günde yetmiş bin keklik alduğu sicillâtda müsbetdir [kaydedilmiştir],

73 Bu listelerde yer alan kuşların çoğu tüyleri için avlandıklarından Dizin'e dahil edilmedi.

74 9/117. Kos-Yunanistan.

75 "Ve bu mesiregâh-ı sayd-ı şikârlarda ol kadar keklik [ve] turaç süglün avlanır kim kâmil altı ay bu İmâdiyye şehrinde av eti tenâvül olunur" (4/317).

76 1574 tarihli belgede (Barkan 1979, s. 111) kekliğin tanesi 55 akçe değerinde görünüyor (6 cenah 330 akçe), ancak bu fiyat doğru olamaz, doğru fiyat herhalde 5,5 akçeydi ki, bu bile o dönemde bir tavuk fiyatına denkti, yani küçücük ve bolca bulunabilen bir kuş için oldukça yüksek bir rayiç idi. Keklik için bkz. Reindl-Kiel 2006.

ammâ bu şikâr [av] Hânın fermânıyla yılda bir kere cümle aşîreti Kürdleri üç gün dağları süzerek [...] niçe yüz bin keklik şikâr olunup üç ay bu mahallerde şehr-i Bitlîs içre keklik fürûht olunup [satılır] ol mahalde cümle ahâlî-i Bitlîs koyun ve kuzu etlerinden müstağnî olurlar [ihtiyaçları kalmaz] (4/71).

Bitlis'teki keklik avı gibi Kemah'ta ve Yunanistan'ın dağlık Mani bölgesinde bıldırcın avı yapılır, avlanan kuşlar taze tüketildiği gibi turşusu, yani en eski saklama yöntemlerinden biri olan tuzlaması/tuzlu salamurası yapılırdı:

... bu şehrin [Kemah'ın] dağlarına düşer menn [ü] selvâ nâm[77] bir tuyûr-ı İsâ gelüp kûh-ı bülendlerine ve ba'zı besâtîn ve kendlerine gelüp konar. Kemâh halkı anın mevsimin bilüp cümle tuyûru sayd edüp tüğlerin yolup tuz ile turşu edüp vakt-i şitâda [kışın] tenâvül ederler. Gâyet lezîz tuyûrdur ve gâyet mukavvî lahmı vardır (2/195-196).

Cenâb-ı Rab bilir ol kadar bıldırcın kuşları bu İç Manya dağlarına gelüp dağ u taş bıldırcın tuyûrundan görünmeyüp [...] İç Manya kefereleri avret oğlanlarıyla bu dağlara düşüp cümle bıldırcınları ağ kepçeler ile sayd edüp başların koparup tüğleri ve içleriyle kayalardaki sarnıç çukurları içre tuzlayup bırağırlar ve üstlerine iri iri taşlar koyup kaparlar kâmil beş altı ay tuz içre salamura olup vakt-i şitâda [kışın] beş altı ay kuş turşusu ile Rabbü'l-ibâd bu kulların perverş edüp dahi gayri vilâyete kuş turşu[s]u satarlar. Gâyet semîn ve lezîz ve latîf kuş turşusu olur (8/268).

Kuş avının bol olduğu diğer yörelerde, örneğin Kıbrıs'ta, yaygın olan kuş salamurasından ya da "kuş turşu"sundan Tavernier[78] ve Kâtip Çelebi de söz eder:

77 Evliya *"menn ü selvâ"* deyimini muhtemelen bıldırcın kuşu anlamında kullanıyor, bkz. Dizin, dipnot 494, 610.

78 Yazar, kuşların tüyleri yolunduktan sonra bir iki su kaynatılıp tuz ve sirkeyle fıçılara bastırıldığını anlatır. Venedikliler, pek sevdikleri bu yağlı kuş salamurasından bazen bin fıçı kadarını Kıbrıs'tan satın alırlarmış, Tavernier 1981, c. I, s. 283 vd.

Bu nahiyeye [Mesarya-Kıbrıs] bir mevsimde sayısız selva[79] [bıldırcın] kuşu gelir. Ahalisi düz yerde ökse ve çubuklar koyarlar ve onları avlarlar. Küçük sarıca bir kuştur. Gayet semizdir. Küçük mü küçük, Hindistan cevizi kadar iç organları vardır. Karnını yarıp içini temizlerler. Kendisini turşu edip kış için saklarlar.[80]

Seyahatnâme'de kuşlar ve tavuklar hakkında anlatılanların arasında en çarpıcı bilgi "Mısır tavuğu" ile ilgili olan açıklamadır. Seyyahımız eserin birinci cildinde İstanbul'un tavukçu esnafını anlatırken (1/318) herhangi bir açıklama yapmadan Mısır tavuğundan söz eder. Belgrat'a vardığında şehrin meşhur yiyecekleri arasında "Mısır tavuğu kebabı"nı da kaydeder, ama bu kez kısa bir açıklama yapmayı ihmal etmez:

Ve Mısır tavuğu add etdikleri kırmızı hortum burunlu tavuk kebâbı (5/199).

Bu on kelimelik açıklama Evliya'nın yemek kültürü tarihçilerine hoş bir armağanıdır. Amerikan kökenli ve anlaşılan Osmanlı mutfağına Mısır üzerinden gelen hindinin 1650'ler ve 60'larda Balkanların önemli şehirlerinden Belgrat'ta kebabı yenildiğine göre, hindi eti, yeni tatlar arayan İstanbullu seçkinlerin mutfaklarına da aşağı yukarı o tarihlerde girmiş olmalıdır.[81]

Seyahatnâme'de av etleri ve seyyahın mutat besi etleri dışında yediği etler

... âzim âteşler yakup yaban atları etlerin ve deve etlerin ve sığın [geyik türü] ve dombay [manda] etlerin pişirüp zevk u sefâlar etdik (8/4).

79 Metinde *selvi*.

80 Kâtip Çelebi, 2010 [1654], s. 694.

81 Evliya'nın Kırım, Bahçesaray'da gördüğü "Leh tavuğu" da Kırım'a Polonya üzerinden giden hindidir. "Leh tavuğu nâmıyla meşhûr fîl hortumu gibi sarkmış kırmızı et pâresi burnu üzre durur. Anın kebâbı [...] memdûhdur." (7/234). *Seyahatnâme*'de hindi için bkz. Hind tavuğu, 6/221; Leh tavuğu 6/153, 7/67. İstanbul'da, Galata Sarayı'nda sultana sunulan 15 Ocak 1715 tarihli bir ziyafette tüketilen 15 adet makyan-ı Mısrî ve 100 adet kebuter için bkz. BOA, D. BŞM.MTE 10926.

Satın alınan bir gıda maddesi olmadığından mutfak muhasebelerinde ve narh defterlerinde yer almayan her çeşit av etini *Seyahatnâme*'de buluruz. Evliya, yukarıda değinilen kuş avlarından başka, karnını doyurmak için hizmetkârlarıyla ve çoğu kez yanında gezdirdiği eğitimli av köpekleriyle dağlarda, ormanlarda avlandığından sıkça söz eder;[82] bu "zaruri" avların dışında paşaların düzenlediği ve kendisinin de katıldığı sürek avlarını ve av sonrası ziyafetlerini keyifle nakleder:

> ... andan paşa cümle mîr-i mîrânlar [beyler] ile cemî'i kibâr u a'yânlar ile hânların [...] çiftlikler ve şikârgâhlarına [av yerlerine] ve şehir etrâfında olan [...] vâdî ve cibâli [dağları] seyr ederek hânın [Bitlis Hanı] zağanos ve bâzları ile [şahin ve doğanlarıyla][83] turna ve kazları sayd ederek [avlayarak] ve tula ve tarraş ve zağarlar[84] ile atmaca ve karagözler ile keklik ve bıldırcınlar şikâr ederek [avlayarak] ve tazı-yi kelb-i mu'allemler ile [eğitilmiş tazı köpekleriyle] hargûş-ı sahrâyî [yabani tavşan][85] ve gûsfend-i yabanî [yabani koyun] ve sığın[86] u karaca ve tablalı [geyik türü] [ve] gazâlları [ceylanları] sayd [u] şikâr edüp [avlayıp] köşe köşe ziyâfetler [verilirdi]. [...] Yine otağa gelinüp cümle mîr-i mîrânlara [beylere] ve Van a'yânlarına [...] birer av şikârı gönderüp anlar da her varan ağalara birer küheylân at [...] paşaya dahi birer hedâyâ gelmesi mukarrer idi (4/162, Bitlis).
>
> ... bu dağlarda [Petriç Dağları][87] günde kırk elli aded sığır kadar sığınlar ve karacalar ve tablalı ve yağmu[r]calar ve bu kadar tavşanlar sayd [u] şikârlar edüp [avlayarak] kanlı kebâblar yeyerek... (8/338, Güney Makedonya).

82 7/334. Bu bölümde Evliya'nın köpeklere olan sevgisine dair açıklamalarını ve köpek beslediği için ona "murdâr" diyenlere cevabını bulabilirsiniz.

83 Doğan, şahin ve atmaca türü eğitilmiş yırtıcı kuşlar, keklik, kaz, turna ve bıldırcın türü kuşların avında kullanılırdı. Evliya Kafkasya'dan getirdiği iki avcı kuşu sultan IV. Mehmed'e (Avcı Mehmed) hediye etmişti (8/27).

84 Tula ve tarraş ve zağar, av köpeği cinsleridir.

85 "Fârisî'de hargûş ve Türkî'de tavşan ve Mogolî'de tavlay dirler", Âşık Mehmed, s. 1349.

86 Evliya sığını "fîl cüssesi kadar, şâhsları [boynuzları] çatal-misal" diye tasvir eder (5/284).Tasviri *Alces alces*'e uyuyor ancak, avlandığını bildirdiği yöreler tartışmalıdır, çünkü soğuk bir iklim hayvanı olan sığından Afrika'da da söz eder. Bu ve buna benzer diğer "vahşi mahlûkların" doğru tanımlanması ancak zoologların katkılarıyla mümkün olabilir.

87 Güney Makedonya'da, Yunanistan, Makedonya Cumhuriyeti ve Bulgaristan arasındaki Belasitsa Dağları.

Seyahatnâme'nin avla ilgili bölümlerinden alıntılanan bu örneklerden, Osmanlı toplumunda ister zaruretten, isterse zevk ve eğlence için olsun, avlanan hayvanların etlerinin tüketildiği açıkça bellidir ve Evliya'nın anlattıkları Sultan I. Ahmed'in (1603–1617) imamı ve tarihçisi Mustafa Sâfî'nin aktardıklarıyla da örtüşür. Av meraklısı sultanın düzenlediği av seferlerinin tanığı olan Mustafa Sâfî, avlanan ahu ve tavşan etlerinin hiyerarşik düzenle önce sadrazama, sonra vezirlere, devlet görevlilerine ve hareme nasıl dağıtıldığını; padişah için nasıl pişirildiğini; ava katılan köylülere ne tür yemekler verildiğini bir vakanüvis titizliğiyle uzun uzun nakleder.[88] Bu çok önemli iki tanıklıktan ve İslâm'ın haram etlerle ilgili kurallarından yola çıkarak, Osmanlıların dinî nedenlerden dolayı av etlerinden sakındıklarına dair yaygın görüşün gerçeği pek yansıtmadığını söyleyebiliriz.[89] İslâm'da eti, yağı, derisi haram olan domuzun ve ölmüş hayvan etinin yanı sıra kurt, aslan, kaplan, köpek, kedi gibi yırtıcı, pençeli hayvanlarla tabiatı iğrenç kabul edilen yılan, fare, kurbağa türlerinin eti haramdır. Bunların dışında kalan ve İslâm'ın belirttiği usullere göre avlanan tüm hayvanların eti mubahtır.[90]

Evliya'nın ve çevresindekilerinin elbette haberdar oldukları bu kurallara büyük ölçüde uyarak yolculukları boyunca tükettikleri etleri listelediğimizde ortaya çıkan tablo, imparatorluğun geniş topraklarında besi hayvanlarının eti dışında, bildiğimizden –ve düşünebildiğimizden– çok daha fazla et çeşidinin tüketildiğini görürüz.

Tablo 15. Evliya'nın besi etleri dışında yediği et çeşitleri[91]

at eti/tay eti: 2/68, 7/43, 7/213, 8/3, 10/450	keçi: 8/158[92]
yaban atı: 8/3, 8/4	sakankur eti (kertenkele türü): 10/189 (?)[93]
câmûs/dombay (manda): 8/3, 8/5, 10/340	sıçan eti (firavun faresi?): 10/206

88 Mustafa Sâfî 2003 [1603–1615], c. II, s. 171–185.
89 Örnek için bkz. Şavkay 2000, s. 33; Bilgin 2004, s. 188
90 Avlanma şartları hakkında ve hadislere göre yenen ve yenmeyen hayvanlar için bkz. *TDV İslâm Ansiklopedisi* (DİA), *av* ve *hayvan* maddeleri.
91 Tabloda Evliya'nın avladığı/yediği açıkça belirtilen etlerin sayfaları belirtildi, döküm için bkz. Dizin.
92 Mora'da yemek zorunda kaldığı keçi etinden şikâyet eder. "Keçi eti yemeden bîzâr olup [bıkıp usanmak]..." (8/158).
93 "Cimâ'a takviyet için" yemiş olabilir.

ceyrân[94]/gazal: 4/162, 9/342, 10/473

deve/cemel: 8/5, 9/424, 10/206, 10/428, 10/457, 10/480

deve, yabani 8/3

deve kuşu: 9/342[96]

gergedân: 10/473, 10/480

gûsfend/kûsfend-i yâbânî (yaban koyunu)[98]: 4/162, 10/473

karaca: 4/162, 8/338

sığın/asğul (iri geyik türü): 4/162, 8/3, 8/5, 8/338, 10/450

tablalı (geyik türü): 4/162, 8/338

tavşan/hargûş/erneb[95]: 4/162, 8/338, 9/296, 9/299, 9/342, 9/424

yağmurca (geyik türü): 4/162, 8/338

yılan maslûkası (haşlama suyu): 10/189[97]

zürâfe-pîçe (zürafa yavrusu):10/450

Tabloda yer alan gergedan ve zürafa etlerini Evliya'nın yediği "aykırı" etlerden sayabiliriz. Fakat *Seyahatnâme*'de avlanan hayvanlar arasında adı en sık geçen sığın, karaca, ceylan kebapları ile yaban koyunu ve hargûş, yani tavşan etleri seyyahımız –ve pek çok Osmanlı– için herhalde ne "aykırı", ne de "bilmedik" tatlardı.[99] Evliya'nın Anadolu'da, Arabistan ve Afrika yolculuklarında yediği, zorlu Hac yollarında "çöl [ü] çölistân içre deve kuşları ve hargûş ve ceyrânlar [...] sayd [u] şikâr ederek" karnını doyurabildiği bu etler, daha önceki yüzyıllarda Türklerin beslenme alışkanlıklarında geniş yer kaplardı. Yukarıda sözü edilen 15. yüzyıl başlarında yazılmış "sağlıklı beslenme" risalesinde ahu ve tavşan etleri "sıcak" yiyecekler arasında yer alır ve aynı risalede, 17. yüzyılda saray mutfaklarında çoktan unutmuş olan at ve deve eti, kanın ısısını artıran yararlı etler olarak tanıtılır.[100] Yenmesi

94 "Fârisî'de âhû ve Türkî'de geyik ve Mogolî'de ceyrândur", Âşık Mehmed, s. 1379.

95 *Erneb* = Ar. tavşan, bkz. dipnot 85.

96 "Çöl [ü] çölistân içre deve kuşları ve tavşan ve ceyrânlar [...] sayd [u] şikâr ederek [...] ubûr edüp yine [deve]kuşu yumurtaları bularak..." Hacı adaylarının çölde buldukları her biri "24 ile 28 tavuk yumurtasına bedel" olan deve kuşu yumurtalarını heba ettikleri düşünülemez. Öte yandan "papağala" (papağan) kuşuyla birlikte Mısır'dan İstanbul'a gönderilen devekuşları herhalde yemeklik değildi (10/223).

97 Şifa niyetine.

98 Anadolu yaban koyunu, *Ovis gmelini anatolica* olabilir mi? Bu da zoologların alanına giren bir soru.

99 Kanuni'nin sadrazamı Sinan Paşa'nın Turgut Reis'e sunduğu ziyafette "kanatlıların her çeşidi" haricinde oğlak ve tavşan eti de vardı, Pedro 2002 [1557], s.174.

100 Yücel 1937, s. 16.

helâl olan[101] bu etlerin giderek tedavülden kalkmasının nedenini, dini yasaklardan çok (deve Arapların mutat yiyeceğiydi) İstanbulluların değişen damak tadında ve yenilenen yiyecek "moda"larında aramak gerekir. "Nevpeyda" yemeklere ihsan veren (2/190), ağzının tadını bilen paşalar, ayanlar bu doğal süreci elbette hızlandırmışlardır.

Evliya, tablodaki etlerin tümünü İstanbul dışında, çoğunu da Anadolu toprakları dışında yediğini bildirir. At etini hayatında ilk kez Tatar askerleriyle gittiği Azak seferinde yer ve lezzetini ceylan etinden farksız bulur (2/68), o nedenle de Kırım yöresindeki maceralı yolculuklarında her bulduğu yerde zevkle yer[102] ve yıllar sonra Macaristan ormanlarında aç kaldığında en yakınındaki protein kaynağından yararlanmakta tereddüt etmez.

> ... hüddâmların zerre kadar azıkları yok bir [...] atımı basup boğazlayup kurbân edüp nısfını [yarısını] refîklerimiz Tatarlara verüp nısfını hakîr-i pür-taksîr[103] hüddâmlarımla tenâvül edüp ol gece leyle-i ıyd-ı adhâ [Kurban Bayramı] etdik (7/43).

At kebapları, at kaburgası, yabanî at etleri, Evliya'nın Kırım'a, Azak'a ve deşt-i Kıpçak'a (Güney Rusya stepleri) Çerkes ve Dağıstân yörelerine yaptığı yolculuk ve seferlerin ayrılmaz parçasıydı ve sadece kendisiyle hizmetkârları değil, Tatarlarla birlikte savaşan Osmanlı askeri de bu kebaplardan nasiplenirdi.[104] Kefe çarşılarında at etinin yanı sıra deve eti de satılırdı. Deve eti, at eti uğruna "gavga edüp şehid"[105] olan Tatarlar için pek makbul olmadığından at etinden ucuz satılırdı. At etinin fiyatı okkası 2 akçeyken, deve etinin bir buçuk okkası 1 akçeydi. (7/260).

101 *TDV İslâm Ansiklopedisi* (DİA), *hayvan* maddesi; Âşık Mehmed, c. III, *at, deve, erneb, zabî* (âhû) ve *na'âm* (devekuşu) maddeleri. Yabani tavşan genellikle helâl kabul edilmesine karşın bazı din bilginlerine göre mekruhtur.

102 "Ol gece at etleri kebâbı fasılların etdik" (8/3); "Yaban atları etlerin ve deve etlerin ve sığın ve dombay etlerin pişirüp zevk u sefâlar etdik" (8/4-8/5).

103 Değersiz, kabahatli; çok sık kullandığı "hakîr" gibi Evliya'nın kendisine uygun gördüğü sıfatlardan biriydi.

104 7/213. Tatarların beslenme alışkanlıkları hakkında bkz. 7/195, 7/196, 7/215, 8/21.

105 "Tatar kavmi kuzu eti yemezler, ammâ at eti üzre alırken gavga edüp şehîd olurlar" (7/247); "Cemî'i Tatar ulemâsı ve sulehâsı ve pâdişâhları at eti yerler" (7/195).

Deve etinin değeri asıl Mısır'da bilinirdi. Evliya'nın anlattıklarına göre her gün 1.200 koyunun boğazlandığı Kahire'nin mezbahalarında sığır, keçi ve mandayla birlikte develer de kesilirdi. Şehirde her fırsatta düzenlenen şenlik ve kutlamalarda gözde kurbanlık hayvan deveydi ve eti ziyafetlerde "Urbân u uryân"lara[106] dağıtılırdı. İmparatorluğun kuzey vilayetlerinde at etini yiyen Evliya ise Nil boyunca ve Afrika'ya yaptığı yolculukta bolca "lahmı cemel" yer, dahası Kahire'de deve ciğeri kebabının da hakkını verir:

> Esnâf-ı pişmiş deve eti satıcı ve deve ciğeri satıcı: Dükkân ve nefer on. Rûmeli meydânınfa fukaralar ta'âmıdır, ammâ gayet lezîzdir, hâkir çok yedim (10/206).

Seyyahımızın yediği ve gerek Osmanlı, gerekse İslâmî beslenme kurallarına en aykırı olan et Habeşistan'a giderken Afrika vahalarında yediği "sıçan"dır. Tam olarak tanımlanamayan, ama firavun faresi olması muhtemel[107] bu küçük kemirgen için seyyahın yaptığı ve bir bakıma "mazeret" sayılabilecek tasvir şöyle:

> Esnâf-ı pişmiş sıçan satıcı: Dükkân değildir, Rûmeli meydânında külbe ve çadırlar içinde satarlar. Nefer yigirmi. Ammâ bu sıçan mevsimi vardır. Nîl kesimi zamânı [Nil taşması] oldukda sayyâdları sayd edüp [avcılar avlayıp] Rûmeli meydânına getürüp bey' ederler [satarlar]. Küçük bir hayvândır, ammâ gûyâ tavşan sıfatlıdır. [...] Çift sürerken saban demiri âşiyânına uğrayup kanı akarken hakîr görmek olmuşdur. Anıniçün mezâhib-i erba'ada [dört mezhepte] tenâvül olunması mubâhdır. Kâmil oldukda yeri köm köm kösdebek gibi yığın yığın eder, andan bilirler kim kâmil yer sıçanı vardır, yeri kazup çıkarırlar. Bir zincâbî tüğlü latîf-sûret hayvâncıkdır. Ve zindesi elli altmış dirhem [160-190 gr] gelir, ammâ gâyet semîndir. Lahm-ı şahmı hafîfdir ve mukavvîdir [eti hafif ve güçlendiricidir] ve gâyet serî'u'l-hazmdır [hazmi kolaydır]. Hakîr Elvâhât'a giderken

106 *Urbân*=Çöl Arapları.
107 Firavun faresi, *Herpestes ichneumon?*

> [Asyut'un kuzeyinde vaha] çok yedim. Ve zîr-i zemînde anın ekl [ü] şürbü [yedikleri] nebâtât kökleri ve otlarıdır, zî-rûh [canlı] kısmından bir şey yemez (10/206).

Kaynakların "cemî' envâ-ı fe'rün [farenin] lahmı harâmdur"[108] dediği sıçanın yenmesi mubah olduğunu söyleyen seyyah, hayvanın helâlliği konusunda okuru ikna etmek için tabiatının "iğrenç" olmadığını, kanı olduğunu, bitki kökleri ve otlarla beslendiğini, o nedenle yenilebilecek "temiz" yaratık (tayyibât) olduğunu vurgulamak gereğini duyar.[109] En nihayet okur da "zaruretler haramları mubah kılar" düsturunu hatırlamalıdır!

Tüm sürüngenler ve zehirli yaratıklar gibi eti haram olan, Eski Ahit'ten beri lanetlenmiş[110] yılan eti bile "şifa niyetine" yenildiğinde yasağı delermiş. Yılan eti Osmanlı tıbbının zehirlenmeye karşı en etkili terkip saydığı tiryâk-ı fârûk'un temel maddesiydi,[111] ayrıca Evliya'nın anlattıklarına göre güçlü bir afrodizyaktı:

> ... Ve ba'zısın cimâ'dan kalmış âdeme verirler, ol âdem yılan yahnîsin tenâvül edüp hâtûnuyla beş on kere cimâ' edüp... (10/149).
> Yılan eti yiyen herîf 'On kere cimâ' etdim' deyü hikâye eder (10/149).

Yılan etinin bu özelliklerinden ötürü seyyahımız başta biraz tereddüt etse de sonuçta sağlık uğruna hem yer, hem de "masluka"sını, yani haşlama suyunu içer:

> ... Cümle huddâmlar [hizmetkârlar] yılan çorbasın sahanlara doldurup [...] yemeğe başladılar, benim aklım gitdi. [...] 'Bismillâh, niyyetü'ş şifâ' diyerek filcândan nûş etdim. [...] Bu yılan maslûka-

108 Âşık Mehmed, s. 1384; *TDV İslâm Ansiklopedisi* (DİA), *hayvan* maddesi.
109 *TDV İslâm Ansiklopedisi* (DİA), hayvan maddesi. Mısır'da sıçan yenildiğini Polonyalı Simeon da kaydeder: "[Fellahlar] köstebek, fare, yılan, kurbağa, kedi, kurt, kunduz v.s bütün menfur hayvanları yerler. Bu hayvanlardan en çok beğendikleri fare olup onu aşhanede pişirir, yerler", Andreasyan 1964, s. 107.
110 Yaratılış, 3:14. Şeytanla özdeşleştirilen, ayakları olmadığından karnıyla sürünen ve toz toprak yiyen yılan tüm semavi dinlerde mekruhtur.
111 *Kurs-ı ef'â*= engerek yılanı tableti, Terzioğlu 1992, s. 6.

sından iki fincân nûş edüp bir haftada vücûdumda zerre ve şeme [en ufak] illet kalmayup vücûdum sîm-i hâlise dönüp tendürüst oldum [sağlıklı oldum] ve niçe nef'in [faydasını] müşâhede etdim (10/148).

Deva için yenilebileceğini iddia ettiği etler arasında bir tür kertenkele olan sakankur da vardı:

> Bir âdem cimâ'a takviyet içün bu sakankûru sayd edüp başın ve kuyruğun tiryâk-ı fârûk yılanı gibi kesüp yabana atup gevdesin gölgede kurudup bir miskâl-i Mısrî ya'nî bir altun ağırı sakankûr etinden ve iki miskâl siyâh üzüm ile havânda sahk edüp [dövüp] aç karnına yese, ol gece on câriyesi var ise de pehlivânlık edüp güleşüp cümlesin altına alup yene ve hâtırların hoş ede. Böyle mukavvîdir [kuvvet vericidir] (10/189).

Diğer "aykırı" bir hayvan ise, seyyahın Sudan'da yediği ve "Hakîre [Evliya] teklif etdiler, tenâvül etdik, inşallâh helâldır, kitabda mahallin görmedim" (10/450) dediği zürafa yavrusu kebabıydı. Kebabını yemiş olsa bile, hayvansever biri olarak, sıçana gösterdiği ilgiyi zurnapâ'ya da gösterir. Okuruna, âhu gibi seğirten bu "şirin hayvanı" uzun uzun tarif eder, sonunda da yağlı etinin "at, sığır ve sığın lahminden leziz" olduğunu belirtir.[112]

Elli bir yıllık yolculuk ve serüveninde Evliya iki hayvanın etinden sakınır: Biri malum hınzır/domuz, diğeri de timsahtır. Timsah etini küçümseyerek "Cebrîler[113] ve Kenuzîler[114] yerler. Gayri âdem timsahı yemez-

112 Evliya'nın tırnakları çatal olduğundan yemekte sakınca olmadığı kanaatine vardığı zürafayı Âşık Mehmed (s. 200) "seyirlik" bir hayvan olarak anlatır. "Rûm'da bu hayvana durnâpâ dirler. Aslan-hâne-i sultânide nev'i mevcûddur. Mürebbileri ba'zı eyyâmda durnâpâ ile fili çıkarup [...] Kostantiniyye içinde deverân idüp halk temâşâ iderler."

113 15.-16. yüzyılda Doğu Arabistan'da hüküm süren Bedevi hanedanı. Evliya'nın bir dönem Basra Körfezi'ne kadar ilerleyen ve Portekiz sömürgeciliğine karşı direnerek halkın sevgisini kazanan Cebrîleri küçümseyip "cümlesi gâyet şâtır u fettân kavmdir" (10/455) demesinin nedeni Bedevi kökenleri olsa gerek.

114 Metinde *Kenuzîler* ve *kabâ'il-i Künûzeyn* olarak geçen Kenzîler, Arap yarımadasından Yukarı Mısır'a göç eden ve Nübye (ya da Nube, günümüzde Mısır'ın güneyi, Sudan'ın kuzeyi) yöresine yerleşen Arap kabilesi.

ler" der, ama sonsuz merakıyla faydalarını, tadını sorup soruşturur: "Hakîr gulâmdan su'âl etdim. 'Vallâh timsâh eti misk gibi kokar', deyü cevâb" aldığını aktarır (10/190).

Sonuç olarak *Seyahatnâme*'de sözü edilen pek çok "aykırı" etin uzun yüzyıllar boyunca Osmanlı tebaasının sofrasından tümden yok olmadığını söyleyebiliriz. Zaman içinde şehirlerde tüketimi azalmış olabilir, ancak elimizde "resmi kanıtı" olmasa bile, zevk için geyik, tavşan, ceylan yiyenler gibi et yokluğunda tavşanı da, eşeği de, kirpi ve (eğer gayrimüslimleri unutmazsak)[115] kaplumbağayı da at ve deveyi de yiyenler hep olmuştur. Sultan için ayrılmış, "kulların" avlanması yasak olan av alanları dışında, özellikle payitahttan uzak şehirlerde, kırsal alanlarda av eti yenilmediğini düşünmek mantıksızlık olur. Osmanlı yemek kültürü tarihçileri, 15. yüzyılda Anadolu halkının yediği et çeşitliliği, bazı etlerin tatları ve faydaları konusunda dönemin Ermeni kökenli Osmanlı hekimi Amasyalı Amirdovlat'ın *Cahillere Lüzumsuz* adlı kitabından bilgi edinebilirler.[116]

Ayrıca bu tür etler, özellikle at ve deve, sadece "uzaklarda" ve "geçmiş yüzyıllarda" değil, çok daha yakın dönemlere kadar İstanbul'da da tüketiliyordu. İstanbul mutfağının 19. yüzyıl günlük yemek listelerinden kalktıktan sonra unutulan bu etlerin tadını özleyip "nostalji" yüzünden yiyenler de muhakkak vardı. Yüzyılın sonlarına doğru, saray mutfağı örneklerinin yanı sıra "Arap usulüne göre hazırlanmış deve ve Türkmen usulüne göre pişirilmiş at eti" sunan İstanbul lokantalarının varlığı insana bunları düşündürüyor.[117]

115 "Ve sini kadar kaplıbağa olur, anları Mağribî tâ'ifesi sayd edüp hora geçirirler" (10/365). "Sofu Türkler bu yaratıklardan tiksinir ve yemektense ölmeyi tercih" ederdi (Thévenot 2009 [1665], s. 99), fakat et yokluğunda sofu olmayan kentlilerin ve kırsal kesimin ne yaptığı –şimdilik– pek belli değildir. Gayrimüslimlerin ise "yararlıdır" mazeretiyle bu hayvanların etiyle karın doyurdukları, hatta Hıristiyan dininde de yasak olmasına rağmen kanlarını da içtikleri bellidir: "Mayasıl tedavisi için kirpi ve kaplumbağa yiyorduk. Kirpi kanı çok yararlıdır. Anam kirpi buldu mu, öldürüp kanını küçük bir şişede toplar saklardı. O kanı sonra kullanırdı, iki yıl dursa da bir şey olmazdı." (CAMS Arşivi, zarf 316, Ürgüp). Ne yazık ki pek dillendirilmeyen bu konularla ilgili tanıklıklar azdır.

116 Gueriguian 2004.

117 Sultan Abdülaziz döneminde (1861–1876) İstanbul'a gelen bir seyyahın tanıklığı, De Amicis 1986 [1878], s. 153.

Altıncı Bölüm

Seyahatnâme'de Çorbalar

Ey imdi ma'lûm oldu ki ibtidâ nimet-i kadîm çorbadır, andan gayrisin müta'ahhirînde [sonradan] hukemâ [hekimler] îcâd etmişdir (9/356).

Yediğimiz yemeklerin, içtiğimiz çorbaların mucidi hekimler midir? yoksa aşçılar mı? sorusu tartışılabilir, ama çorbanın "nimet-i kadîm" olduğu konusunda Evliya galiba haklıdır. Besini ve enerjiyi büyük ölçüde tahıllardan alan halklar, çok uzun bir zaman dilimi boyunca, kabaca dövülmüş tahıllardan bulamaç, lapa ya da çorba/aş dediğimiz yiyecekle ve ince öğütülmüş, elenmiş tahıllardan ekmekle karınlarını doyurdular. Mısır, Antik Yunan, Roma ve onun devamı olan Bizans'ın işçileri ve askerleri gibi, imaret mutfaklarından beslenmek durumunda kalan Osmanlı "fukaraları" ve öğrencileri de yüzyıllar boyunca buğday çorbasıyla "açlıklarını defettiler".[1]

Buğday gibi çorbası da sembolik değer taşıyan özel bir yiyecek olarak geçer *Seyahatnâme*'de. Evliya'nın aktardığı bir inanca göre ilk "sıcak yemeği" yiyen Âdem'dir, yediği yemek de "aşı baba", yani buğday çorbasıdır.[2]

> Emr-i Hak ile buğdayı Cibrîl-i Emîn getirüp bir dikdikde buğday kaynadup Âdem Nebî tenâvül edüp def'-i cû' etdüği [açlığını defettiği] ibtidâ buğday çorbasıdır. İlâ hâze'l-ân [halen] bir kimesne hânesine bir âdem da'vet etse 'Aşı Baba çorbası yiyelim' der. Aş-ı muhallebî ve sükkerî palûde yiyelim demez (1/264).[3]

1 Evliya'nın deyimi def'-i cû' dan uyarlamadır. Herhalde tarım kesimi de aynı mönüyü paylaşıyordu, ancak bu konuda ne yazık ki elimizde şimdilik hiçbir belge yoktur.

2 Metinde birkaç kez tekrarlanan bu efsanede yemeği kimin pişirdiği açık değildir. 1/284'te aşçıların ilk piri "baba çorbası pişirmede Hazret-i Âdem'dir" yazar, 9/356'da ise "Hz. Cibrîl'in ta'limiyle iptidâ çorba yediler" der. Havva'nın da yer aldığı efsanenin biraz farklı bir versiyonu için bkz. 9/356. "Baba çorbası"ndan Naîmâ da (s. 1389) söz eder. İslâm kaynaklarında, Âdem ile Havva'nın yediği "yasaklanmış cennet meyvesi"nin buğday olduğu hakkındaki inançlar için bkz. Aydar 2006, s. 83–104

3 Günümüzde halen teklifsiz yemek davetlerinin "bir çorba içelim" şeklinde yapılıyor olması, çorbanın yitmeden sürüp gelen sembolik anlamının göstergesidir.

Evliya'nın kayda geçirdiği çorbalardan en sık tekrarlananın "buğday çorbası" olmasının tek nedeni bu çorbaya atfedilen kutsallık değildir. Osmanlı İmparatorluğu'nda imaretlerin, tekkelerin, bazı kervansarayların, hatta Evliya'ya göre kimi manastırların[4] ortak yiyeceği buğday çorbasıydı. *Seyahatnâme*'deki kırk beş çorbanın on beşi metinde aş-ı baba, baba çorbası, buğday çorbası, hınta (Ar. buğday) çorbası, şorba-i gendüm (Far. buğday) ve firik şorbası olarak geçen ve temel malzemesi buğday ya da un/erişte olan çorbalardır. Ayrıca metindeki yiyecek çeşidleri arasında en sık rastladığımız "kebap" Dizin'de seksen beş kez tekrarlanırken, "çorba" yüz yedi kez tekrarlanır. Bu çorba bolluğu, Osmanlıların beslenmesine özel ilgi duyan seyyah Dernschwam'ın 1553 yılında güncesine kaydettiklerini hatırlatıyor:

> Türklerin baş yemeği çorbadır. Önce koyun etinin suyu ile yapılmış pirinç çorbası içilir. Çorbaya limon suyu veya sirke dökülür, biraz da karabiber koyarlar. Böylece ortaya koyu bir çorba çıkar. [...] Koyun etinden yapılan çorbanın içine bazen taze bulgur da konur. Bu çorbaya bulgur ya da buğday çorbası derler. [...] Her türlü eti [...] pişirip çorbanın içine koyarlar. Tavuk etini de pişirdikten sonra parçalayıp pirinç çorbasının içine koyarlar ve sofraya getirirken üzerine maydanoz koyup tarçın saçarlar.[5]

Tahmin edilebileceği gibi *Seyahatnâme*'de hiçbir çorbanın tarifi yoktur. Yukarıda aktarılan Bohemyalı seyyahın kaydettiği çorba pişirme yöntemlerine ve bazı imaretlerin mutfak defterlerinde yer alan buğday çorbasının soğan, yağ ve nohutla pişirildiği, üzerine kimyon serpiştirildiği bilgilerine ek olarak[6] Evliya'nın dolaylı bir cümlesinden buğday çorbasının da

4 "Manastırlarının imaretlerinde buğday ve un çorbası pişürüp kenisedeki papaz ve keşişlere ve bazı fukaralara çorbaları mebzûldur" (7/111). Eflâk Bey'i de "buğday çorbası pişürüp Meryem Ana rûhiyçün [...] keferelere ve yolcuların mü'min ve gayri-müslümlerine bire nân pâre ile âdem başına birer çanak çorba" dağıtırmış (7/188).

5 Dernschwam 1987 [1553–1555], s. 178.

6 *TDV İslâm Ansiklopedisi* (DİA), *imâret* maddesi; Barkan 1971, s. 155, 158, 159. İstanbul'daki Süleymaniye İmareti mutfaklarında pişirilen buğday çorbasında 4 kile buğdaya 2 okka (100 kiloya 2,56 kg) sadeyağ kullanılırdı, Güran 2006, s. 45,

sirkeyle tatlandırıldığını,[7] nadiren de etli, tavuklu ya da yoğurtlu pişirildiğini öğreniriz.[8] Evliya yolculukları sırasında imaretlerde yediği, bazen de imaretin, tekkenin adıyla "şorbâ-yı Halîl" ya da "Pîr Dede Sultan çorbası" şeklinde kaydettiği buğday/tahıl çorbalarının lezzetiyle ilgili yorum da yapmaz, yalnızca bir kez, el-Halil'deki (Batı Şeria) ünlü "matbah-ı Halîl" de dağıtılan çorbadan övgüyle söz eder:

> ... her kes kas'asın [kâsesini] şorbâ-yı Halîl ile pür edüp ehl [ü] iyâlleri ile kifâflanırlar [çoluk çocuk doyarlar]. Hakîr dahi [...] bir sahan buğday şorbâsı aldım. Hudâ âlimdir [Allah bilir ki], bir vüzerânın ve bir ulemânın ta'âmında o lezzeti müşâhede etmedim (9/256).

İmaretlerde buğday çorbası, genellikle kandil ve ramazan geceleri ile cuma ve bayram günleri dışında kalan günlerde pişirilirdi. "Şerefli günler" olarak bilinen dini günlerde ve gecelerde ise buğday çorbasının yerini pirinç çorbası alırdı. Ancak Fatih ve Süleymaniye gibi günde iki öğün yemek veren büyük imaretlerde her sabah nohutlu pirinç, her akşam da buğday çorbası dağıtılırdı.[9]

Seyahatnâme'de pirinç pilavının aksine pirinç çorbasına sık rastlanmaz, sadece Urfa'da Hz. İbrahim Halil İmareti'nde günde iki kez pirinç çorbası dağıtıldığı,[10] Mısırdaki imaretlerin kazanlarında da her gün pirinç ve mercimek çorbası kaynatıldığı bilgisi yer alır. Oysa safranlı, maydanozlu, bazen de tarçınlı yenen bu çorbanın[11] Osmanlı beslenmesinde önemli bir yeri olduğu, 17. yüzyıl ortalarında İstanbul aşçı dükkânlarında nohutlu ve limonlu 200 dirhem (250 gr) pirinç çorbasının 1 akçeye, yani neredeyse bir ekmek fiyatına satıldığı biliniyor.[12] Ancak bu durum muhtemelen Mısır

7 "Bu germâbdan [kaplıca suyundan] buğday çorbasına kosalar sirke komuş gibi lezzet verir" (6/148).
8 Suriye'deki Sinan Paşa Vakfı'na ait Kadife Hanı'nda olduğu gibi (3/44).
9 Barkan 1971, s. 120, 121; Güran 2006, s. 45. Büyük imaretlerde bayramlarda, cuma ve ramazan geceleri dağıtılan klasik pilav-zerde-yahni için bkz. Yedinci Bölüm: Pirinç ve Pirinç Pilavları.
10 "Beher rûz [gün] merreteyn, roz [Ar. *erz/rûz*=pirinç] pilâvı ve çorbası mebzûldur" (3/92). İfade çok açık değilse de, Harran ovasında "ayn-ı rûz" mevkiinde pirinç çeltiklerinden söz edildiği için (3/97) pirinç çorbası olarak yorumlandı.
11 Dernschwam 1987 [1553–1555], s. 59, 170.
12 Kütükoğlu 1983, s. 93.

pirincinin büyük miktarlarda ithal edildiği ve "pirinç kültürü"nün yaygın olduğu İstanbul için geçerliydi,[13] o nedenle de hayatının büyük bölümünü İstanbul dışında geçirmiş ve çoklukla taşradaki imaretlerde karnını doyurmuş seyyahımız pirinç çorbasıyla yeterince sık karşılaşmamış olabilir. Dikkati çeken diğer bir nokta, Evliya'nın mercimek (ya da ades) çorbasından sadece Mısır'da söz etmesidir. Bu ilk bakışta garip görülebilir, çünkü mercimek hem Anadolu'da yetişir, hem de "Cennet toprağında ve Nîl suyunda hâsıl olup Rûm mercimeğinden lezîz ve pişkin" (1/275) olan kaliteli Mısır mercimeği İstanbul'a büyük miktarlarda ithal edilir,[14] ayrıca saray mutfaklarında içoğlanların, Divan görevlilerinin, hatta Divan üyesi paşaların sofrası için çorbası pişirilirdi.[15]

> Saraydaki içoğlanların olağan yemeği çorba ve etten oluşur [...] çorbalar ise sık sık değiştirilir, kimi zaman buğday çorbası, kimi zaman pirinç çorbası, kimi zaman mercimek çorbası, bazen zırva [...], bazen zerde, yani pirinç, bal ve safranla yapılmış çorba, bazen ekşi aş, yani pirinç, kuşüzümü ve balla yapılmış çorba verilir. Günde iki kez, sabah dokuzda ve öğlenden sonra üçte yerler ve her yemekte bir sini et ve bir kazan dolusu çorba olur.[16]

Fakat mercimek çorbası imaret mutfaklarında –Mısır ve el-Halîl hariç–[17] yaygın görülen türden bir yiyecek değildi, bu da seyyahın neden söz etmediğini bir ölçüde açıklar.

Seyahatnâme'de, "azîm" ziyafetlerin gözde ikramı olan tavuk çorbası da yer almaz.[18] Evliya bir kez tavuklu buğday çorbasından ve bir kez de "tavuk maslûkası"ndan söz eder. Arapça "haşlanmış" anlamındaki maslûğ

13 Osmanlılarda pirinç kültürü için bkz. Yedinci Bölüm: Pirinç ve Pirinç Pilavları.

14 17. yüzyılda İstanbul piyasasına Mısır'dan yılda yaklaşık 2.500 okka mercimek getirilirdi, Bilgin 2004, s. 219, dn. 236. Anadolu mercimeği muhtemelen ihtiyacı karşılamaya yeterli değildi. 1570 tarihli bir hüküm, İstanbul'da mercimek kıtlığından söz eder ve Kırım Bey'ine Kefe'den mercimek göndermesini emreder, Öztürk 2000, s. 495, dn. 568.

15 Bkz. Tablo 16.

16 Bobovius 2002 [1665], s. 42.

17 Mısır için bkz. 10/99, 10/110, 10/132, 10/141, 10/323, 10/340; el-Halîl için bkz. Singer 2002, s. 132.

18 Bkz. Tezcan 1998, s. 9, 11, 13, 15, 17; 1648–1664 yılları arasında sarayda Divan üyelerine sunulan altmış ziyafetin altmışında da tavuk çorbası vardı. Bkz. Tablo 16.

sözcüğünden[19] türetilen maslûka ise malzemeli bir çorbadan ziyade bir "haşlama suyu"dur. Evliya özel olarak belirttiğine göre aş, çorba ve maslûka arasındaki ince ayrımın farkındaydı. Günümüzde Ortadoğu'daki örneklerden ve metindeki ipuçlarından yola çıkarak, "aş"ın[20] bol malzemeli, kıvamı yoğun bir çorba; "şorba"nın bir ya da iki malzemeli sulu bir yiyecek; "masluka"nın da hasta/perhiz yemeği kategorisinden sade haşlama suyu olduğunu söylemek yanlış olmaz.

Evliya'nın Erzurum, İran ve Kırım'da, "Tatar kavmi"nin yiyecekleri arasında, saydığı diğer bir çorba, adını Farsça *lâkça*'dan[21] alan lahşa ya da lakişe çorbasıdır. Yazar bu un (ya da aslında erişte) çorbasının Tatarların başyemeği olduğunu her fırsatta tekrarlar ve "tutmaç" olarak açıklar.[22]

> [Tatarlar] lahşâ şorbası, ya'nî lâkşe çorbası yerler, zîrâ Hazret-i Risâlet'in hadîs-i şerîfinde 'En iyi yemek lâhişedir' buyurmuşlardır kim ana un çorbası ve dutmaş çorbası derler (7/195).
> Ni'metleri mebzûldur kim elbette ta'âmları at eti ve lahşa çorbası ve talkan ve kurud ve yazma ve maksima nâm tatlı bal gibi bozadır (7/214).

Metinde lahşa çorbasının adı Bitlis'te Abdal Han'ın ziyafet sofrasında (4/76) mastaba ve kıjı çorbalarıyla birlikte, Erzurum'un Ermeni Ca'fer Efendi Köyü'ndeki ikramda da (5/27) kıjılı, sarmısaklı tarhana ve tovga çorbalarıyla birlikte anılır. Tarhana malumumuzdur, diğerlerini kısaca tanıyalım. Farsça yoğurtlu yiyecek anlamındaki *dogh-âbâ* ya da *dogh-wâ*'dan[23] türeyen tovga'nın ve aynı anlamdaki *mâstâwa*'dan[24] türeyen mastaba'nın ta-

19 Tavuk ya da et suyu olarak da çevrilebilir. Mısır ve Lübnan yemek kitaplarında *maslu'/maslug*, haşlama (*boiled*) olarak geçer.

20 Günümüzde İran'ın en popüler yemeklerinden biri olan *ash-e reshte* (erişte aşı), mercimek, bezelye, kuru fasulye, ıspanak, soğan, sarımsak, kişniş ve erişteden oluşan yoğun bir çorbadır.

21 Sözlük karşılığı şöyle: *"lâkcha (lakça), vermicelli, macaroni, or long slices of paste put into broth"*, Steingass 1963, s. 1112.

22 "Tutmaç" için bkz. Dizin, dipnot 162; Ahmed Cavid 2006 [1789], s. 59, *lâhişte*; Tarama Sözlüğü, *tutmaç* maddesi.

23 *Dogh-âbâ=food prepared with milk, dogh-wâ=meat dressed with sour milk*, Steingass 1963, s. 545. Türkçede "bozca aşı" olarak da geçer, bkz. Tarama Sözlüğü.

24 Sözlükte *mast-bâ*, *mastâba* ve *mâstâwa* şeklinde geçer, Steingass 1963, s. 1140.

rifleri tam olarak belli değilse de[25] Osmanlı dünyasının yemek potasına İran mutfağından aktarılan yemeklerden oldukları açıktır. Tovganın Erzurum ve Sivas (3/124) dışında bilinen bir çorba olup olmadığı konusunda *Seyahatnâme* dahil hiçbir kaynakta bilgi yok, oysa eldeki belgelerden mastabanın Tebriz, Diyarbakır, Bitlis ve Van yöresinin yanı sıra İstanbul'da da yaygın olduğunu anlaşılıyor.[26]

Seyyahımızın sadece Bitlis ve Erzurum yöresinde kaydettiği üçüncü çorba, kıjılı çorbadır. Bu çorba hakkında söylenebilecek tek şey, temel malzemesi olan kıjı'nın su teresi ya da semizotu cinsinden bir ot olduğudur.[27] O nedenle, Abdal Han'ın sofrasında da yer aldığına göre makbul bir yiyecek olabileceğini de ekleyerek, şimdilik kıjılı çorbanın "otlu çorba" olduğu bilgisiyle yetinmek zorundayız.

Tahıl ve yoğurt ağırlıklı çorbalardan sonra sıra, zengin hayvansal proteinli, ille de sirkeli-sarımsaklı işkembe ve paçaya gelir. Evliya İstanbul'un işkembeci dükkânlarını; Rum dükkân sahiplerini; "akşamdan kalma" müdavimlerini; baharatla tatlandırılan sakatat çorbalarını, hatta işkembeleri taşıyan dünyaca ünlü (!) eşekleri tüm ayrıntılarıyla anlatır:

> Esnâf-ı işkembeciyân, ta'm-ı mahmûrân: Dükkân 300, neferât 800. [...] Bu İslâmbol işkembecileri cümle Urum kefereleridir. [...] Bunların dükkânlarında vakt-i seher [sabah] olunca niçe yüz fukarâ ve mahmûr-ı evgâr [sarhoşluktan sersemlemiş] yârânlar cem' olup

25 15. yüzyıl saray mutfakları kayıtlarında Divan üyelerine ve sultana pişirilen "mastâve-i Divan" ve "mastâve-i Hassa" için sık sık pazı alımlarına rastlanır, Barkan 1979, s. 189, 194, 200, 203. Bazı kaynaklarda da mastabanın buğday, et, soğan, nohut ve yoğurtla yapıldığı belirtilir (Reindl-Kiel 2006, s. 59). Öte yandan günümüzde tovga, toyga ya da toygar adlarıyla bilinen yoğurtlu –ve herhalde buğdaylı, belki de etli– tovga çorbası çeşitli bölgelerde hâlâ pişiriliyor, hatta market raflarında boy gösteren hazır çorbalar arasında da yer alıyor.

26 Bkz. Tablo 16.

27 Çorbadan başka şerbeti yapılan ve peynirlere katılan *kıjı* (Kürtçesi *kijî*) hakkındaki görüşler çeşitlidir (bkz. Dizin, dipnot 407). Ancak Kürtçe sözcükler konusunda yardımlarını esirgemeyen Mahmut Akyürekli'nin verdiği ayrıntılı bilgi şöyle: "*Kijı* (Türki harflerle yazılışı *kıjı* olmalı) semizotunun bir çeşidi, hafif ve hoş acımtırak bir tadı olan Karlıova [Bingöl] Hınıs, Karayazı bölgesinde sulak alanlarda özellikle çeşme başlarında ve çayırlarda yetişen bir bitkidir. Bu bitkinin çorbası, aşı muhtelif yemekleri yapılır, lor ve peynire karıştırılıp harmanlamak suretiyle koku ve lezzet katmak için de kullanılır." Evliya söz konusu otu Bitlis'ten önce Eğerlidağ'ın (Erzurum Ovası'nın güneydoğusundaki Palandöken dizisinin Eğerli Dağ'ı) otları arasında sayar (2/109).

def'-i humâr [içki sersemliğini defetmek] için zerâfet ü kabâhat çorbası ya'nî işkembe aşı yerler. Hakkâ ki ale's-seher [sabah erkenden] def'-i humâr için paça ve işkembe eydir, derler.

Bu işkembeciyân [...] ellerinde işkembe kancasıyla kazganlar içinden pişmiş işkembeleri ve kırkbayırı[28] ve şirdenleri[29] ve döş başları[30] ve yutak yerleri [yemek borusu] ve bodanalardan [toprak kap] çengâller ile çıkarup bıçaklar ile doğrayup kâseler içre koyup ve üzerlerine ma'denivâz [maydanoz] ve biber ve darçın ve karanfil misilli bahârlar saçup [...] bazıları dükkânları üzre ve ba'zıları işkembe humârları [eşekleri] üzre [...] ubûr eder. Bunlardan sonra meşhûr-ı âfâk [dünyaca meşhur] olan işkembeci eşekleri dahi kerrenây-ı Acem [Acem zurnası] gibi segâh makâmında[31] işkembecilere nazîre anırarak ubûr ederler. Bunlar dahi acîb ü garîb maskara Urumlar[dır] (1/282–283).

İşkembecilerden ayrı bir esnaf kolu olan başçıların tekelindeki kelle paçayı Evliya "ta'âm-ı atîk" olarak tanımlar; Hz. Peygamber'e sunulan yemek olduğunu belirtir ve "ordu-yı İslâm fukarâları ta'âmı makbûl" (1/281) olduğunu ekler. Bu bilgilerin yanı sıra Kütahya'nın "ilik gibi" paçasını (9/17) ve ona "yan başı gelen" Engürü (Ankara) paçasını över; Melek Ahmed Paşa'nın ikinci (ve mutsuz) izdivacını kutlamaya gelen vezirlere ve ulemâya ikram edilen zifaf paçasını zikretmeyi de unutmaz. (6/73).

Adları "zerâfet ü kabâhat" ya da "fukara ta'âmı" da olsa işkembe ile paça hanedan ve saray mensupları dahil, tüm Osmanlıların sevdiği ve ziyafet ikramlarından eksik etmedikleri yiyeceklerdi.[32] Bu çorbaların 21. yüzyıla dek süregelmesi, ortak bir damak tadının değişen beslenme alışkanlıklarına direnişinin bir örneği sayılabilir.

28 Geviş getiren hayvanların dört bölümlü midelerinin üçüncü bölümü.
29 Geviş getiren hayvanların dört bölümlü midelerinin dördüncü bölümü.
30 Geviş getiren hayvanların göğüs kısmı.
31 Günümüzde Doğu ve Güneydoğu müziğinin özgün makamı.
32 Saray mutfağında padişaha ve ağalara pişirilmek üzere satın alınan "baş-paça" için bkz. Barkan 1979, s. 196, 199, 201, 212; Saray mensuplarına 1660 yılında bayram ziyafetinde sunulan sirkeli işkembe ve paça için Reindl-Kiel 2006, s. 96–98, tablo V.

Tablo 16. Osmanlı ve çevre mutfaklarının çorbaları (17. yüzyıl)

1648–1664 yılları arasında Divan üyelerine ve görevlilerine sunulan çorbalar[33]	*Seyahatnâme*'de adı geçen bazı çorbalar ve yöreleri
şurba-ı makiyan (tavuk çorbası) (60 kez)	tavuklu buğday çorbası: Mısır (1 kez)[34]
şurba-i gendüm (15 kez)	buğday/gendüm/hınta/firik çorbası, aş-ı baba/baba çorbası: tüm imaretlerde
şurba-i erz (pirinç) (15 kez)	pirinç/rûz çorbası: Urfa,[35] Mısır[36]
paça-ı hall (11 kez)	paça: İstanbul, Erzurum, Engürü (Ankara), Kütahya[37]
şurba-ı tarhana (14 kez)	tarhana çorbası/aşı: Erzurum, Şam
----------	lahşa şorbası/lakişe çorbası: Batova,[38] Bitlis, Kazvin, Erzurum, Kırım, Şam,[39] Mekke
mastabe/şurba-ı mastabe (7 kez)[40]	mastaba çorbası/aşı: Kariş Kalesi (İran), Tebriz, Diyarbakır, Bitlis, Van, Kazvin, Azak
şikembe-i abkur (1 kez)	işkembe, ta'âm-ı mahmûrân ve zerâfet ü kabâhat çorbası: İstanbul
şurba-ı mercimek (1 kez)	mercimek/ades çorbası: Mısır
şurba-ı tutmaç (1 kez)	dutmaç çorbası: Kırım (bkz. lahşa şorbası)
----------	kıjılı çorba: Bitlis, Erzurum
----------	tovga: Sivas, Erzurum
şurba-ı sade (?) (7 kez)	----------

33 Kaynak: BOA, DBŞM MTE 10522/12 ve K.K. 7275, yayınlayan: Reindl-Kiel 2006. Toplam 60 Divan ziyafeti. Paşaların, biri muhakkak tavuk çorbası olan altı çeşit yemeğine karşılık, sadece iki yemekle yetinmek zorunda olan görevlilerin çorbaları italikle belirtildi.

34 Tablodaki diğer çorbalar için bkz. Dizin.

35 İfade çok açık değil (3/92), ancak Harran yöresinde pirinç üretiminden söz edildiğinden (3/97) pirinç olarak yorumlandı. Bkz. Yedinci Bölüm: Pirinç ve Pirinç Pilavları.

36 Melek Ahmed Paşa'nın Giray Han'a günlük tayınat olarak verdirttiği iddia edilen "on kazan" pirinç çorbası (5/88) ve Evliya'nın özel bir yiyecek olarak değindiği "südlü aş" (3/102, 9/256) dahil değildir.

37 Evliya "kebap" kadar sık olmasa da kelle paçayı da mecazi anlamda kullanır: "Yoksa sizi hayâsızlar kelle paça ederiz" (4/167), "kâfirlerin gözetdiler ve fi'l-hâl niçesini kelle paça etdiler..." (6/184). Mecazlar Dizin'e dahil edilmedi.

38 Dobruca'da Hacıoğlu Pazarı'yla (günümüzde Dobriç) Balçık arasında Akyazılı Sultan Bektaşi tekkesi ve imaretinin bulunduğu yerleşim (3/199).

39 Ümeyye (Emeviye) Camii İmareti.

40 Ayrıca Saray mensuplarına verilen iki ziyafette de yer alır, Reindl-Kiel 2006, s. 96.

Tabloya baktığımızda, İmparatorluğun Doğu, Güneydoğu vilayetlerinin, Kırım ve Dobruca'nın 17. yüzyılın makbul çorbalarında İstanbul sarayının değil, İran yemek kültürünün etkilerini görebiliriz. Merkezin dışında rağbet gören kışlı çorba, tovga, lahşa ve bir ölçüde mastaba bu etkinin örnekleridir. Kadîm aş-ı baba / buğday çorbası ise çoktan "fukara" yemeği kategorisine girmişti.[41]

Çorba bölümünü kapamadan Evliya'nın elli bir yıllık seyahatlerinde kaydettiği tek amberli çorbanın, Bitlis'te Abdal Han'ın "zorunlu" misafiriyken sabah kahvaltısında gümüş bir tepsi içinde reçeller ve mutabbak çöreklerle birlikte ikram edilen amberli çorba olduğunu belirtelim. Altı çizilecek diğer bir nokta, övgüye değer çorbalar arasında üç çeşit balık çorbasının bulunmasıdır: İstanbul'da "nazuk" kefal balığı çorbası, Trabzon'da "hapsi" (hamsi) çorbası, İznik'te sala balığı çorbası.[42]

41 Evliya, Divan toplantılarını izleyen ziyafetlerde yeniçerilere de buğday çorbası verildiğini ve ikrama icabet "yağma" geleneğine göre yapıldığını yazar: "Ale's-sabâh yeniçeri çorbası çıkup üç bin tâs buğday çorbasın yeniçeri tâ'ifesi yağmâ etdikde tâs gürüldüsünden tâs-ı felek güm güm sadâ verir." Çorbanın reddedilmesinin hayra alâmet olmadığını da belirtir (1/93). Metinde imaret bağlantısı olmayan bu tek buğday çorbası, yemeği "veren" ile "alan" arasındaki şiddetli bir çatışmanın simgesidir. Tarihe "kazan kaldırma" deyimiyle geçen bu "çorba reddi" *Seyahatnâme*'de çeşitli vesilelerle tekrarlanır.

42 Balık çorbaları için bkz. 1/291, 2/54, 3/9, 5/311, 8/28.

Yedinci Bölüm

Seyahatnâme'de Pirinç ve Pirinç Pilavları

Ta'âm devlet-i Âl-i Osmân'dadır. Hind ü Sind ü Acem'de dahi ta'âm yokdur, hemân bir pilavları meşhûr (7/110).

Osmanlı yemek kültürüne aşina olan herkes, pirincin bu kültürdeki önemini bilir. İstanbul'da 15. yüzyıldan itibaren yüzyıllar boyunca buğdaydan sonra en çok tüketilen tahıl pirinçti. 17. yüzyılda saraya alınan pirinç bazı dönemlerde bir tonu aşıyordu.[1] Evliya'nın da buğdaydan sonra en sık sözünü ettiği hububat pirinçtir.[2]

Seyahatnâme'de menşei belirtilen on sekiz pirinç çeşidinden altısı Mısır pirinci (Mısır, Birimbâl, Dimyât, Fereskûr, Menzile, Reşîd), üçü İran pirinci (Gilan, Hoy, Revan[3]), ikisi Balkan yöresi pirinci (Arnavud Belgradı/Berat, Filibe), biri Hindistan, altısı ise Anadolu pirincidir.

Anadolu'da Harran yöresinde, Antep, Beypazarı, Maraş, Niksâr ve Siirt'te yetişen pirinçler hakkında Evliya'nın anlattıkları dışında, İstanbul'un ve sarayın iaşesiyle ilgili belgelerde şimdilik bir bilgi bulunamadı. Seyyaha göre "dânedâr ve pişegen" (2/100) olan bu pirinçler ya talebi karşılamaya yetmediğinden ya da pek o kadar övülecek nitelikte olmadığından, İstanbul büyük ölçüde Mısır'dan (ve bir miktar Filibe'den)[4] ithal edilen pirince bağımlıydı. Evliya, resmi belgelerden bilinen bu pirinç ithalatından da bahseder. Sarayın

1 Bilgin 2004, s. 202. Yazarın verdiği tabloda 1490 ile 1643 yılları arasında pirinç tüketiminin hızla artan grafiği göze çarpıyor, tabii saray nüfusunun arttığını da hesaba katmak gerekiyor.

2 Dizin'de buğday (Far. *gendüm* ve Ar. *hınta* ile birlikte) yüz yetmiş altı kez, pirinç (Ar. *rûz* ile birlikte) yüz beş kez tekrarlanır. Metinde Arapça pirinç anlamındaki *erz*'den türeyen *rûz* sadece dört kez tekrarlanır. Pirinç ve pilav sözcüklerinin kökeni Farsçadır, bu da Osmanlı pilav kültürünün menşei hakkında dilbilimsel bir kanıttır. Metindeki tüm pirinç çeşitlerinin ve pilavların alfabetik dökümü için bkz. Ekler, Liste VIII.

3 Günümüzde Ermenistan'ın başkenti Erivan. 1635'te IV. Murad'ın fethettiği (ve Topkapı Sarayı'nda bu zaferin adına köşk yaptırdığı) Revan, 1636 da yeniden Safeviler'in eline geçti. Evliya, 1647 yılında Revan'ı ziyaret ettiğinde kent İran hâkimiyetindeydi.

4 Filibe pirinci ithalatı 16. yüzyılın üçüncü çeyreğinden sonra azalmıştır, Bilgin 2004, s. 200. Makbul sayılmamasının nedeni belki de kırmızımtırak rengiydi: "[Filibe'nin] şâhdane hâs ve beyâz pirinci olur, bir nev'i de ahmer-gûn [kızıl renk] ammâ [...] Dimyât pirincinden ziyâde su götürür gâyet leziz ve hoş-bûdur [hoş kokulu]" (3/218). Aynı bilgiyi Polonyalı Simeon da aktarır: "Mısır pirinci gibi olmayıp kırmızı renktedir", Andreasyan 1964, s. 24.

pirinç deposunun Dimyat olduğunu çok sık tekrarlar, Mısır'da yetişen "beyaz" pirinç çeşitlerini över, hatta İran pirinçlerinden üstün olduğunu iddia eder:

> Bu Dimyât'ın [...] pirinci Revân ve Gîlân ve Hind pirincinden şâhdâne [büyük taneli] ve lezîz pirinci olur. Âl-i Osmân pâdişâhının Dimyât kilârıdır, cümle pirinc bundan gider (10/390).
> Husûsâ [özellikle] Menzile ve Fereskûr pirinci gibi vech-i arzda [yeryüzünde] pirinç olmazdır. Ve içinde taşı yokdur. Ve sultânî pirinç cümleden a'lâ beyâzdır (10/271).

Bütün bu övgülerden sonra yazarın Esnaf Alayı'nda Mısır tüccarlarıyla öncelik için yarışan kasapların ağzından Filibe ve yerli pirinçle ilgili aktardıkları gerçeği değil, olsa olsa bir temenniyi yansıtır:

> ... Ve devlet-i Âl-i Osmân bunların Mısır pirincine muhtâc değildir. Evvelâ Filibe pirinci ve Beğbâzârı pirinci (...) bu gûne şâhdâne [büyük taneli] ve dânedâr [tane tane] pirincler var iken bunların Mısır pirincine ne ihtiyâc (1/274).

Ardından, "İslâmbol'u cemî'i hubûbât ile ganîmet" eden Mısır tüccârlarının ağzından verdiği cevapla Mısır'ın fethinden sonra pirinç ithalatıyla ilgili gerçeği dile getirir:

> Bizim pirincimiz hâsdır ve beyâzdır ve pişkindir, husûsâ [özellikle] Menzile pirinci ve Dimyât pirinci ve Fereskûr pirinci ve Birimbâl pirinci nevâhîlerinin [nahiyelerin] pirincleri tereyağıyla pişse misk ü amber gibi râyiha verir ve Hazret-i Risâlet penâh'ın mu'cizesiyle halk olmuşdur [yaratılmıştır]. Hazret'den mukaddem [evvel] gülâb ve pirinc ve mevz [muz] ve abdullâvî [bir kavun cinsi][5] yok idi [...] Mısır kalyonlarıyla gelen metâ'larımızdan pâdişâhıma on bir bin kîse gümrük hâsıl olur (1/274–275).

Evliya bu "cevapla" okura, pirinçle ilgili gastronomik, iktisadi ve tarihsel bilgiyi bir arada verir. Tereyağıyla pişen, hazineye keselerle gelir sağ-

5 Bkz. Dizin, dipnot 8.

layan ve Hz. Risâlet'in mucizesi olarak belirttiği pirincin, Ortadoğu'ya 13. yüzyılda, Moğol istilasıyla yayıldığı, ardından "Timurlular'ın Semerkant ve Herat'taki saraylarında asalet unvanı kazandıktan sonra Tebriz, İsfahan ve İstanbul'da da beğenildiği" görüşü giderek ağırlık kazanmaktadır.[6] Evliya elbette bütün bu ayrıntılardan haberdar değildi, fakat kullandığı: "Hazret'den mukaddem yok idi" ifadesi, pirinci Anadolu'nun diğer tahıllarına kıyasla "yeni" bir ürün olarak algıladığını gösterir.

Osmanlı saray mutfağında 15. yüzyıldan itibaren İran'ın etkisiyle tüketimi ve sosyal itibarı giderek artan bir yiyecek olan pirinç, uzun yüzyıllar boyunca ayrıcalıklı bir kesimin yiyeceği olma konumunu korudu, etle sunulan pilav büyük ziyafetlerin gözde ikramı oldu. Ancak halkın ve kırsal kesimin yiyeceği hiç bir zaman –hatta günümüzde bile– olmadı. Bunun da temel nedeni ekonomik olmaktan çok kültüreldir demek yanlış olmaz.

Bazı araştırmacılar, haklı olarak pirincin buğdaydan çok daha pahalı bir tahıl olmadığına işaret eder, dolayısıyla da halkın yiyeceği olduğu sonucuna varırlar.[7] Üretimdeki yıllık belirsizlikler ve gemi taşımacılığı sırasında meydana gelen aksaklıklar doğal olarak pirinç fiyatlarını etkiliyordu, ama aşağıdaki tabloda görüldüğü gibi pirinç-buğday fiyat düzeyleri genelde birbirine yakındı, hatta pirinç bazen buğdaydan ucuz bile olabiliyordu.

Tablo 17. İstanbul'da pirinç ve buğday fiyatları[8]

Yıl	Pirinç Kile/Akçe	Buğday Kile/Akçe	Et Okka/Akçe
1599	50,8	40,0	12
1611	51,3	35,4	11
1638	56,0	46,9	12
1648	80,0	58,0	10
1653	50,0	54,9	----------
1665	85,0	52,7	11 (1666)
1675	72,3	70,4	----------
1681	49,5	81,0	----------

6 Franger 2000; Yerasimos 2002, s. 14. Ruy Gonzalez de Clavijo Erzincan'da Timur'un atadığı valinin sofrasındaki "bol pirinçten" ve Semerkant'ta Timur'un sarayında at ve koyun etleriyle birlikte sunulan "çeşitli şekillerde pişirilmiş" pirinçten söz eder, Clavijo 1928, s. 127 ve 232.

7 Bilgin 2002, s. 55.

8 Kaynak: Güran 2006.

Fakat pirinç neredeyse tümüyle ithal bir ürün olduğundan, Anadolu'da büyük kentler dışında ancak üretildiği sayılı bölgelerde bulunabilecek bir tahıldı. Oysa bulgur en yaygın gıda maddesiydi. Herkesin kolaylıkla ulaşabileceği; takas yoluyla alabileceği; belli bir bilgi ve ustalık isteyen pirinç pilavının aksine herkesin pişirebildiği; imaretlerde her gün yiyebildiği geleneksel "bulgur aşı"nın temel malzemesiydi. Pirinç toplumsal tanımı itibarıyla Osmanlı kent kültürünün "yeni" bir öğesiydi, bulgur ise taşranın, köyün "eski" yiyeceğiydi. Naîmâ'nın naklettiği anekdot bu ayrımı veciz bir şekilde anlatır: "Fukaranın lokmasına" göz dikmiş yeniçeri ağaları, halkın ete ve diğer yiyeceklere konulan yüksek narhı şikayet etmesi üzerine şöyle derler:

> Bu şehir [İstanbul] ağniyâ [zenginler] şehridir fukârâ şehri değildir, harcından âciz olan varıp taşralarda sâkin olup bulgur, bulamaç yesin.[9]

Mutfaklara ayrıcalık, sofralara asalet katan pirinç ve pilavın bir halk yemeği haline gelmesi birkaç yüzyıl alacaktı. En bol ve kaliteli pirincin yetiştiği, İstanbul'u pirinçle besleyen Mısır'da bile pirinç 17. yüzyılda pilavda değil, bir tür boza olan "subye" yapımında ve imaretlerde dağıtılan çorbalarda kullanılırdı. Eğer Mısır'da bir pirinç pilavı kültürü olsaydı (ki günümüzde de İran'dakine benzer bir pilav zenginliği yoktur), Evliya bundan bahsetmeyi ihmal etmezdi.[10] Oysa zengin yemek deneyimine dayanarak yazdıklarında pilav sadece "diyârı Acem"deki yemeklerde ve Doğulu beylerin ziyafetlerinde yer alır. Evliya dini ve siyasi nedenlerden dolayı, biraz da küçümseyerek "Acem" dediği[11] Safevilere karşı beslediği bazı önyargılara rağmen İran topraklarında yediği pilavlara olan hayranlığını gizlemez, Acem pilavlarının "meşhûr" ve "cümle ta'âmlarının memdûhu pilâv herîse" olduğunu belirttir (2/132, Tebriz).[12]

9 Naîmâ 2007, s. 1318. Ayrıca "Dimyat'a pirince giderken evdeki bulgurdan olmak" deyimi, pirinç ile bulgur arasındaki hem ekonomik, hem de kültürel farkı aksettirmiyor mu?

10 Evliya Mısır ve Afrika'ya ayırdığı 10. ciltte sadece yedi kez "pilav"dan söz eder, bunlardan üçü kuskus (10/206), şehriye ve bulgur pilavlarıdır (10/423). Diğer üçü ise imaretlerde pişen, malzemesi belli olmayan pilavlardır (10/111, 10/136, 10/137). "Pirinç pilavı"ndan ise bir kez bahseder (10/459).

11 Bkz. Giriş, dipnot 28.

12 İran'da pilav kültürü için bkz. Bâzargân 1989.

Pirinç, Osmanlı "kent mutfağı"nda zerde, pirinç çorbası, sütlü aş, herise, lapa ve boza türü yiyecek-içeceklerin temel malzemesi olmakla birlikte esas olarak pilavlarda tüketilirdi. 15. yüzyıldan itibaren elimizde, saray mutfağındaki ve ziyafetlerdeki pilavlardan, büyük imaretlerde pilav için tüketilen pirinç miktarlarından söz eden bolca belge, araştırma ve tanıklık var.[13] 17. yüzyılla ilgili kaynaklardan biri, çorbalar ve börekler bölümünde de değindiğimiz ve Reindl-Kiel'in (2006) yayınladığı mutfak defteri, diğeri de Evliya'nın Bitlis'in Kürt Beyi Abdal Han'ın ve Sultan Hanım'ın sofrasında yediği ve tek tek kağıda dökerek oluşturduğu muhteşem pilavlar listesidir. Bu kaynaklarda yer alan verilerin karşılaştırılmasından ortaya çıkan tablo şöyle:

Tablo 18. 17. yüzyıl Osmanlı dünyasında pilavlar

Bitlis'te Melek Ahmed Paşa'ya sunulan pilavlar (1655)[14]	**İstanbul'da Divan paşalarına sunulan pilavlar (1648–1664)**[15]
amber pilâv	dane-i[16] Acem (kestane, meviz-i sürh) [kestaneli, kırmızı kuru üzümlü]
avşıla pilâv (meyve suyuna)[17]	dane-i dutlu
bâdâm pilâv	dane-i fülfül [karabiberli]
çilâv pilâv[18]	dane-i fülfül ma'piyaz [soğanlı, k.biberli]

13 Barkan 1971; Tezcan 1998; Sarı 1982; Bilgin 2004, s. 197-202. Pilav, Batılı gözlemcilerin dikkatini çeken, okurlarına ayrıntılı anlattıkları, bazen de ciddi ciddi tarif verdikleri bir Osmanlı yemeğiydi, bkz. Pedro 2002 [1557], s.170; Dernschwam 1987 [1553–1555], s. 176; Tavernier 2007 [1678], s. 55; Thévenot 2009 [1665], s. 68.

14 *Seyahatnâme*, 4/76, 4/82, 4/158.

15 Toplam 60 ziyafetin pilavları. Kaynak: BOA, DBŞM MTE 10522/12 ve BOA, K.K. 7275, yayınlayan: Reindl-Kiel 2006.

16 Farsça bir sözcük olan *dane* (tane) Osmanlı mutfağında 15.-17. yüzyıllarda pilav anlamında kullanılırdı. Pirinç pilavı dışında, pişince taneli kalan bulgur vb malzemelerden yapılan yemeklere de "dane" denirdi. Evliya "dane" sözcüğünü kullanmaz. Belki de döneminde artık sadece saray kâtiplerinin resmi kayıtlarda kullandıkları bir sözcüktü.

17 Metinde *âbşula pilav* olarak da geçer. Steingass'a göre (1963, s. 84) *afshura*, nar, ayva ya da başka bir meyvenin suyudur. *Nar pilav* ve *rummân pilav*'la aynı paragrafta yer aldığı için (4/76) "meyve suyuna pilav" olarak yorumlandı.

18 Bkz. aşağıda dipnot 30.

dûd pilâv	dane-i kabak ma'asel [ballı]
düzdeh büryân pilâv[19]	dane-i kavurma (fülfül, piyaz) [k.biberli, soğanlı]
fısdık pilâv	dane-i kıymalı (asel) [ballı pilav]
gülnâr pilâv[20]	dane-i kıymalı (makiyan, karanfil, bahar) [tavuklu, karanfilli, baharatlı]
hoşik pilâv[21]	dane-i sade
kırma bâdem pilâv	dane-i kırma (sükker)[22]
keklik pilâv	dane-i kırma (fülfül) [karabiberli]
kişmiş pilâv (kuş üzümlü)[23]	dane-i meviz-i mürg [kuş üzümlü]
köfte pilâv	
kübeybe pilâv[24]	dane-i bulgur-i Acem (kestane, köfte, meviz-i sürh)[kestaneli, köfteli, kırmızı kuru üzümlü]
kükü pilâv[25] (yumurtalı pilav)	dane-i bulgur (isfanah, kestane) [ıspanaklı, kestaneli]
mâverd pilâv (gülsulu pilav)	dane-i bulgur (kıyma) [kıymalı]
muza'fer pilâv (safranlı pilav)	
nâr pilâv/rummân pilâv	

19 Kızartılmış et ve pirinçten oluştuğunu varsaydığım bu yemeği/pilavı Evliya "Acem diyarında" ve Bitlis'te Han'ın sofrasında kaydeder. Metinde *düvdeh* (2/116), *düzde* (2/128, 2/132), *düvezde* ve 4. ciltte *düzdeh* olarak geçen sözcük tanımlanamadı. Eğer Farsça "on iki" anlamındaki *duwâzdah*'tan (Steingass, s. 539) türetildiyse belki "on iki çeşit etli pilav" şeklinde yorumlanabilir. Dankoff (1990, s. 117, dn. 2) "*Twelve rosted meats [pilav]*" şeklinde çevirir.

20 Evliya *gülnar*'ı kiraz olarak açıklar (7/250); Steingass'a göre (s. 1095) "*Gulnâr (for guli anâr) pomegranate-flowers; sour cherry*" dir. Dankoff "gülnâr pilâv'ı (1990, s. 311, dn. 5) "*pomegranate [pilav]*" olarak çeviriyor. Sultan Hanım'ın sunduğu (4/158) pilav belki de kirazlı, narlı ya da vişneliydi (günümüzde İran'da vişneli pilav pişiriliyor) ama her durumda kıpkırmızı bir pilavdı.

21 Metinde ayrıca *hûşek pilâv* (4/215, 4/317) ve *haşek pilâv* (4/211) olarak geçer. Sözcüğün doğru okunuşu *hisk* ya da *hişk* pilâv olabilir. *Hisk* (ḫisk), Farşçada yalancı safranın (diğer adıyla aspir/asfur'un, *Carthamus tinctorius*) adıdır (Steingass, s. 460). Aspir, safran yerine renklendirici olarak yemeklerde bugün de kullanılır.

22 Muhtemelen Bitlis'te de adı geçen "kırma badem pilâv".

23 Farsça bir sözcük olan kişmiş İran pazarlarında kuş üzümünün adıdır. Steingass'a göre (s. 1034) "*Dried grapes, corinths, or currants; a species of small grape without stones.*"

24 Arapça "top" anlamındaki *kubbah*'tan "köfteli pilav" ya da karabiber türü *kebâbe*'den (*Piper cubeba*) "karabiberli pilav". Dankoff (1990, s. 311, dn. 5) hiçbir açıklama yapmıyor.

25 *Kükü/kûkû*=Far. yumurta. Steingass (s. 1063) "omlet" olarak tanımlasa da İran'da günümüzde de pişirilen kûkû pilâv'a "yumurtalı pilav" demek daha doğru olacaktır. Batılı bir seyyah sarayda pilavların üzerine konulan "hoş otlarla yapılmış üç parmak kalınlığında omlet ya da özenle dizilmiş birkaç haşlanmış yumurta"dan söz eder, Tavernier 2007 [1675], s. 58.

sanavber[26] pilâv (çamfıstıklı pilav)
sarımsak pilâvı
şille pilâv[27]
ûd pilâv

Tabloda dikkat çeken ilk nokta hem Bitlis'te, hem İstanbul'da, fakat özellikle Bitlis'te pişen pilavların günümüz Türk mutfağı pilavlarından farklı, bol malzemeli: bademli, üzümlü, kekikli vb türü sofistike pilavlar ya da belki daha doğrusu "pirinç yemekleri" olmasıdır.[28] İran –eski ve yeni– yemek kültürüne baktığımızda pilav ya da palâv[29] tereyağıyla ya da et suyuyla pişmiş sade bir pirinç değil, çeşitli malzemelerle zenginleştirilmiş, çoğu kez safranla (sarı) ya da nar suyu ile (kırmızı) renklendirilmiş bir pirinç yemeğidir. Sade pişmiş pirincin adı ise "cilav"dır.[30] Sarayın mutfak muhasebe defterinde "dane-i sade" olarak geçen bu yemeği Evliya da cilav olarak belirttir ve pilavdan ayırır.[31]

İkinci nokta, paşalara sunulan pilavların arasında farklı malzemeli, hatta biri "Acem" adını taşıyan üç ayrı "dane-i bulgur"un yer almasıdır.[32] Bitlis'te sunulan pilavlar arasında adı geçmeyen "bulgur pilavı"nın bir İstanbul uyarlaması olduğu söylenebilir. İstanbul'da pirinç ile bulgur arasında fark gözetilmeksizin ikisinin de "dane" yani pilav olarak tanımlanması iki önemli pilav kültürü arasındaki farklardan biridir (diğeri pi-

26 *Sanavber*=Ar. çamfıstığı.

27 Dankoff (1999, s. 117, dn. 2) sözcüğü *şüle* olarak okuyor ve "*plain boiled and soft rice*" şeklinde çeviriyor. Eğer *şila* okuyacak olursak "kızartma etli pilav" olarak tanımlayabiliriz, Steingasse, s. 791 *şila*=roast meat.

28 15. özellikle 16. yüzyıl Osmanlı mutfağının pirinç pilavları da bol malzemeli, renkli, kokulu yemeklerdi. Çeşit ve tarifler için bkz. Yerasimos 2010, s. 113–137.

29 İranlılar için: "*Pilav, palâv, A dish composed of flesh or fish highly seasoned, first roasted and afterwards fricasseed or stewed, covered and heaped over with rice newly boiled, seasoned, and sometimes coloured, and garnished with eggs, onions...*" demektir, Steingass, s. 254.

30 *Chulâv, chilo, Plain boiled rice*, Steingass, s. 398. İstanbul'da 60'lı-70'li yıllarda İran'dan ithal edilen kokulu, ince uzun taneli, az glutenli muhteşem pirince "cilav" derlerdi. Şimdilerde raflarda o pirincin yerini Hindistan'dan ithal edilen benzer kalitedeki "basmati" aldı.

31 "Meselâ, dahil-i meclis olanlara kepçe ile hân önünden pilav ve cilav vermek ri'âyet ola" (4/178, Rûmiye/Urmiye).

32 Divan paşalarına sunulan pilavların arasında tabloya dahil edilmeyen ayrıca lapa, lapa-i paşa ve pirinç herisesi vardır.

şirme yöntemleridir).[33] İran mutfağında ancak temel malzemesi pirinç olan yemeğe "pilav" denir, onun dışında hiçbir yemek "pilav" adını hak etmez.[34] Diğer tahıl ve malzemelerle yapılan yemeklerin, yani bulgur, kuskus, şehriye ya da erişteyle yapılanların adı pilav değil, "aş"tır.

Üçüncü nokta ise, her iki listede dutlu, bademli, kuşüzümlü ortak pilavların yer almasına rağmen Bitlis listesinin hem nicelik, hem de nitelik açısından daha zengin oluşudur. Nicelik elbette Bitlis Beyi'nin ve ailesinin cömertliğiyle, Abdal Han'ın Melek Ahmed Paşa'ya saygısı bir yana güç ve zenginliğini kanıtlama arzusuyla düz orantılıdır. Fakat sunulan pilavların terkibi –ve de adları– sadece Han'ın ve Zal Mahmud Paşa'nın torunu olan Sultan Hanım'ın zenginliğiyle değil İran/Safevi mutfağının yöredeki elit mutfaklara bariz etkisiyle de ilgilidir.[35] İstanbul'un görece "sade" pilavlarında daha önceki yüzyıllara kıyasla azalmış gibi görünen bu etkinin, 1655'lerde Doğu'da hâlâ tüm ağırlığıyla devam ettiğini görmek mümkündür. Evliya, Bitlis'te kaydettiği pilavları Tebriz'de ve Safevi yönetimindeki Azerbaycan'da da kaydeder: Amber/mu'amber, çilav, düzdeh, hoşik, köfte, kükü, şille ve ûd pilavları Bitlis ve İran mutfak kültürünün ortak yemekleriydi.[36]

Seyahatnâme'de yukarıda belirtilen pilavlar dışında başka hiçbir "özel" pilav yer almaz. Gerçi Evliya askerlere sunulan ziyafetlerde "elli kazgan pilav ve zerde"den söz eder (5/87) ve bazen İstanbul, Trabzon, Şam, Medine, Kahire gibi bazı büyük merkezlerin imaretlerinde bayramlarda, ramazan ve cuma gecelerinde pişen pirinç pilavlarına değinir,[37] fakat bu pilavlar "cennet sofraları"nın pilavlarına benzemezler. İmparatorluğun

33 Bkz. Yerasimos 2010, s. 117.

34 Franger 2000, s. 56.

35 Görünen o ki, İran mutfak kültürünü tanımadan Osmanlı yemek kültürünü (özellikle 15. ve 16. yüzyıl saray mutfağını) anlamak mümkün değildir.

36 Bkz. 2/116, 2/128, 4/76, 4/158.

37 Evliya İstanbul'da on beş selâtin imareti sayar (1/152) ve gittiği her şehrin –varsa– imaretlerini belirtir, bazen dağıtıkları yemekleri de yazar, fakat mutfak masraflarından söz etmez. Bu eksikliği vakfiye ve imaret mutfak defterlerindeki bilgiler tamamlar. İstanbul'un en büyük iki imaretinden biri olan Süleymaniye'nin 1585–1586 yılı içinde en büyük üç harcamasından biri pirinçti. Birinci kalem un, ikinci kalem koyun eti ve üçüncü kalem de Mısır pirinciydi (kilesi 33 akçe, yıllık tüketim 4.338 kile=143,154 akçe, harcamaların %21,62'si). Bu pirinç cuma, bayram ve ramazan geceleri için pişen pilav ve zerde için kullanılıyordu, Barkan 1971.

hemen hemen her bölgesinde askere ve halka dağıtılan pilavlar, zerde-pilav-yahni üçlüsünden oluşan "fiks mönü"nün bol yağlı sade pilavlarıdır. [38]

Tablo 19. *Seyahatnâme*'de imaret pilavları[39]

Valide Camii, Üsküdar-İstanbul (1/234)	Cum'a geceleri pilâvı, zerdesi dahi mebzûldur.
Hâtûniyye Camii imareti, Trabzon (2/52)	Cum'a gecesi pilav zerde, yahni tevzî ederler.
Husrev Kefhüdâ imareti, İpsala (5/168)	Leyle-i cum'ada birer sini yahni ve pilav zerde mebzûldür.
Gazi Mihal Beğ imareti, Plevne (6/96)	Cuma'da pirinc pilâvı ve zerdesi ve yahnisi mebzûldür.
Emeviye Camii imereti, Şam (9/273)	Ta'âm-ı lâkişe ve Havrân buğday çorbası bezl olunur. Ammâ her cum'a gecesi pilâv, yahnî ve zerde tabh olunup...
Haseki Sultan imareti, Medine (9/327)	Leyle-i mübârek ve leyle-i cuma'ada lahm-ı ganem ve pilâv zerde ve âşûrâ bişüp âğniyâ ve fukarâya kifâyet mikdârı bezl olunur.
Ezher Camii imareti, Kahire[40] (10/111)	Ve her leyle-i cum'ada pilâv zerde ve yahnî verirler.
Kaygısız Baba, Bektaşi tekkesi imareti, Kahire (10/137)	Her cum'a edâ-yı salâtdan sonra [...] elbette bir koyun ve yoğurdlu pilavları mukerrerdir.
Sultân Kalâvan imareti, Kahire[41] (10/141)	Her leyle-i cum'ada fukarâya dahi lahm ve ruz [pirinç] verirler.

Evliya'nın verdiği ve elimizdeki vakıf muhasebe kayıtlarıyla örtüşen bilgilere bakılırsa, olanakları sınırlı olan kentli nüfus, İmparatorluğun belli başlı yörelerindeki imaretler sayesinde pirinç pilavını haftada bir kez

38 Süleymaniye imaretinin mutfağında dört kişilik pilav için 300 dirhem (960gr) pirince 120 dirhem (390 gr) sadeyağ kullanılırdı (Barkan 1971). Bu oran, Tavernier'nin (2007, s. 58) verdiği "üç kilo pirinç için bir buçuk kilo tereyağı" oranına yakındır. Ancak imaretlerde kuruluş vakfiyelerinde belirtilen esaslara göre hazırlanan ve hatırı sayılır misafirlere, görevlilere dağıtılan yemekler ile yoksullara dağıtılan yemekler farklıydı. Bu farka Evliya da değinir: "Gerçi fukarânın ta'âmları e'imme ve hutebâ [imamlar ve hatibler] ve meşâyihin [şeyhlerin] ta'âmları gibi değildir, ammâ dâ'imdir" (10/141, Kahire, Sultan Kalavân imareti).

39 Metindeki imaretlerinin dökümü için bkz. Dizin, dâru'z-ziyâfe/dâru'z-ziyâfât ve imâret maddeleri.

40 İslâm dünyasının en eski camisi ve külliyesi.

41 Sultan Kalavun külliyesinin imareti.

(ve bayramlarda) yiyebiliyordu. Bunun haricinde Edirne ve İstanbul halkı, arada bir de olsa, sarayın düzenlediği düğün şenliklerinde de pirinç pilavı yeme şansına sahipti. Bu şenliklerde halk için hazırlanan geleneksel "çanak yağması" ziyafetinin vazgeçilmez tek bir yemeği vardı: zerde-pilav.[42]

Evliya bu tür saray şenliklerinin tanığı olmadı (1675'te IV. Mehmed'in Edirne şenliği sırasında Mısır'daydı) o nedenle şenliklerdeki "çanak yağması"nı,[43] yani yeniçerilerin ve halkın binlerce çanak zerde-pilavı nasıl yağmadıklarını anlatmaz, ama Melek Ahmed Paşa'nın Akkirman'da Kırım Hanı Giray Han ve askere sunduğu ziyafette, bu âdeti öğrenmiş[44] Tatar askerinin zerde-pilavı nasıl yağma ettiğini nakleder:

> ... yetmiş yerde ni'metler döşenüp Akkirmân çayırları üstüne kebâb ve pilav yahni konup Tatar askeri birbirine girüp yedi günlük ta'âmı bir günde yeyüp pilav zerde ve çorbayı kalpaklarına koyup koşlarına götürdüler. Bu ziyâfet-i azîm hâlâ Akkirmân'da ve Kırım diyârında dâsitân-ı dûstândır [dillerde destandır] (5/87).

Görünen o ki, Osmanlı döneminde bu iki pirinçli yemek, taa Orta Asya'dan süregelen ve ziyafeti veren kişinin toplumsal itibarını artıran yağma geleneğinin temel ikramı sayılacak kadar önemliydi. Bu yemek seçiminin hangi dönemde kurumlaştığı sorusu ise, Osmanlı yemek alışkanlıkları ve ritüellerinin cevap bekleyen sorularından biridir.

42 1539 şenliğinde beş bin kâse zerde-pilav yağma edilmişti, Tezcan 1998, s. 17; 1720 şenliklerinde bin tabla zerde-pilavın yağma sahnesini Vehbi şöyle anlatır: "[Yeniçeriler] tepeli doğanların keklik ve kanaryaya süzülür gibi öyle süzüldüler ki, kaplarda pilav ve zerde bulaşığı kalma[ması] yüzünden bulaşıkçıların [...] sıvamalarına gerek kalmayacak derecede iştahla yağmalamaya yumuldu[lar]", Tulum 2008, s. 63.

43 Yeniçerilere Divan toplantılarında da pilav verilirdi. Evliya bu toplantılardaki buğday çorbasından söz ederken "yağma" geleneğine değinir, bkz. Altıncı Bölüm, Çorbalar: dipnot 41.

44 "Tatar ba'de't-ta'âm yağmaya öğrenmişlerdi" (5/88).

Seyahatnâme'de Balıklar ve Diğer Su Ürünleri[1]

Her gün göllerde alabalık sayd edüp tereyağıyla tabh edüp tenâvül ederdük (3/228).
Gerçi Ohri gölünde ve Gölikesir [Kesriye] gölünde ve İskenderiye [İşkodra] gölünde dahi acâyıp mâr-ı mâhîler [yılanbalıkları] olur ammâ bunun [Yanya Gölü'nün] yılan balığı yalan dünyâda gâyet lezîz ve nâfi' [yararlı] ve mukavvîdir (8/292).

Evliya'nın, bundan önceki bölümlerde ele alınan yağ, baharat, ekmek ve et hakkında anlattıkları Osmanlı beslenme alışkanlıkları konusunda zengin ayrıntılar içermesine karşın büyük ölçüde bilinen olguları destekleyen nitelikte bilgileri içeriyordu. Fakat seyyahın balık ve balık yan ürünlerinin tüketimiyle ilgili kaydettikleri, Osmanlı yemek kültürüne bakışımıza yeni boyutlar kazandıran ve bu yanlarıyla da etraflıca ele alınmayı hak eden bilgilerdir.

Müslüman Osmanlıların balık yemediği, balıkları sadece gayrimüslim Osmanlıların tükettiği, geçmişten günümüze dek süregelen yaygın bir önyargıdır. Elbette bu önyargı tümüyle temelsiz değildir ve bugün hâlâ geçerli bazı somut gerçekliklere dayandığı gibi bazı kaynakların genelleştirilmesinden de kaynaklanır. Bu kaynakların en önemlileri saray muhasebe defterleri ve birçok Batılı tanığın bu konudaki görüşleridir.[2] Osmanlı mutfağı araştırmaları çoklukla (ve kaynaklar çeşitlenmediği sürece zorunlu

1 *Seyahatnâme*'de Osmanlıların balık tüketimiyle ilgili ilk değerlendirme yazısı, *Yemek ve Kültür* dergisinin 16. sayısında (İlkbahar 2009) yayınlandı.

2 Örneğin Pedro (2002 [1557], s. 175) Türklerin "şarap değil de su içtikleri için balıkların midelerinde dirileceğinden korktuklarından"; Dernschwam (1987 [1554], s. 172) "balık pişirmesini ve balıktan ne gibi yemek yapılacağını katiyen bilme[dikleri]" için balık yemediklerini yazar. Ancak tersini savunanlar da yok değildi. Wratislaw (1981 [1597], s. 48) Türklerin "iyi pişirilmiş, temiz olduklarına inandıkları balıkları yemekten çekinmediklerini" yazar; biraz abartan Belon (2001 [1553], s. 212) ise Türkiye ve Yunanistan halkının etten çok balık yemeği sevdiğini, hatta padişahın ve saraylıların et yemektense balık yemeyi tercih ettiklerini iddia eder; bkz. ayrıca Bon 1996 [1604–1607], s. 102.

olarak) saray mutfaklarının resmi belgelerine dayanır. Mutfak defterlerinde de, birkaç istisna dışında, av etlerinde olduğu gibi, balık alımları yer almaz.[3] Gerçi mutfaklarla ilgili olmayan, saraya ilişkin kimi belgelerde ve az da olsa bazı Batılıların tanıklıklarında Sarayburnu'nda padişah için balık avlayan çoğu zimmî balıkçıların varlığına; sarayda ağaların istedikleri zaman balık avlatıp yiyebildiklerine; padişah için tatlı su balıkları avlandığına dair bilgilere rastlarız. [4] Fakat bu bilgi "kırıntıları"nın konuya açıklık getirmeye yeterli olmadığı bellidir. Oysa Müslüman Osmanlıların balık tüketimi haricinde, imparatorluk topraklarında balıkçılık, hazineye ait göl ve dalyan gelirleri, balık yan ürünlerinin imalatı ve ticareti hakkında başka kaynaklarda rastlanmayan ve ne yazık ki şimdiye kadar üzerinde pek durulmamış zengin bilgiler içeren *Seyahatnâme* "Türkler balık yemez" önyargısını çürütecek nitelikte bir kaynaktır.

Evliya'nın deryâ mahlûklarına genel bakışı

Evliya, âdet üzere balık anlamında beş ayrı eşanlamlı sözcük kullanır ve bunların ikisini üçünü birden aynı cümle içinde sıralamaktan kaçınmaz: Türkçe *balık*, Farsça *mâhî*, Arapça *semek* (çok nadiren hût) ve *mâ'ide*. Mâ'ide, sofra, yemek anlamını taşır, fakat Evliya mutat kelime oyunlarından birini yaparak balık hatta çoğu kez makbul, lezzetli, tanrı vergisi pişmiş balık anlamında kullanır.[5] Bu beş sözcük Dizin'inde toplam üç yüz elli iki kez tekrarlanır,[6] metinde ise doksan dört yenilebilir balık türü,[7] bunun haricinde on beş çeşit deniz kabuklusu ile yumuşakçanın ya da Evliya'nın

3 1471-1473 yılları arasında II. Mehmed'in sofrası için alınan yılanbalığı, morina balığı, kurutulmuş balık, balık yumurtası, istiridye ve karides için bkz. Barkan 1979, s. 238–245, 278. Daha sonraki dönemlerde kaydedilen seyrek balık alımları için bkz. Bilgin 2004, s. 196.

4 "Nefsi padişahî için has bahçede [Yalı Köşkü'nün önü] balık avlayan müsellem Vasilâki'nin [...] iki bin müdre şarabın naklı mümanaat edilmemesi hakkında" 1722 tarihli arzuhal, BOA, Cevdet Saray 6581; "Padişah için her gün tuttukları balıkları Bostancıbaşı vasıtasıyla saray matbahına teslim eylediğinden dört nefer zimmî balıkçıya matbah eminleri tarafından müdahale olunmaması hakkında takrir", BOA, Cevdet Saray 7680. Bkz. ayrıca BOA, Cevdet Saray 6606 ve aşağıda dipnot 78.

5 "Bu buhayrenin [gölün] mâhileri gibi mâ'ide görmedim" (5/311). "Cenâb-ı Bârî İdris'e gökten mâ'ide ya'nî pişmiş balık [...] gönderüp..." (10/190); krş. Dankoff-Tezcan, s. 194.

6 Balık 169, mâhî 132, semek 28, maîde 19, hût 4 kez.

7 Bu sayı sadece yenilen deniz ve tatlı su balıklarını kapsıyor. Yağı için avlanan yunuslar, Firavunları yiyen, dalgıçları yutan *Süveys deryâsının* –tanımlanamayan– devasa *kırıç balığı* (9/259, 9/418) ya da yazarın *nehenk balığı* dediği timsah gibi envai çeşit deniz ve nehir canavarları konu dışıdır.

deyimiyle "deniz haşerâtı"nın adı geçer. Bu toplam yüz dokuz deniz mahlûkuna yazarın kaydettiği balık yan ürünlerini ve yemeklerini de ekleyince *Seyahatnâme*'de saptanan 2.245 adet gıda maddesinin 139'unu, yüzde ile ifade edecek olursak 6,19'unu, çiğ ve pişmiş deniz mahsullerinin oluşturduğunu görürüz.[8]

Dizin'de "balık çeşitleri" ibaresi altında sıralanan su ürünlerinin bir bölümü, Evliya'nın ayrıntılarıyla tarif edecek kadar iyi tanıdığı, herhalde severek yediği ve "mâhîlerin şahı" (tekir balığı için); "mâ'ide-i cennet" (alabalık); "mâ'ide-i Mûsâ'dan lezîz" (turnabalığı); "lezîz ve mukavvî" (alabalık, yılanbalığı, kaya balığı); "leziz ve ilik misâl" (yılanbalığı) gibi ifadelerle nitelendirdiği balıklardır. Dahası "Kalkan ve kefâl balığına dahi aşk olsun" "Âh cânım kalkan balığı gayet lezîzdir", "Cânım hapsi [hamsi] balığı" gibi ifadeler ve övgüler[9] –bu arada diğer yiyeceklerden sadece bazı helva ve tatlıları buna benzer cömert ifadelerle övdüğünü belirtelim– Evliya'nın balık yemekten hoşlandığını, balığın yararlı bir besin olduğuna inandığını, yani balık tüketimine olumlu yaklaştığına işaret eder. Fakat istiridye, yengeç, ahtapot, ıstakoz ve benzeri "yaratıklar" söz konusu olduğunda seyyahın yaklaşımı değişir. Bunları "fâsik", yani günahkâr, sapkın yiyecekler olarak tanımlar, "meyhor [şarap içen] bürâderler" ve "fâsik cânlar" için keyif verici mezeler olduğunu savunur.[10] Hatta "midye, istiridye misilli deryâ böcekleri kefereler yerler" (8/63) diyerek olumsuz bakışının altını çizer.

Evliya'nın, su ürünlerinden sadece balıkların helâl olduğu ve tabiatı itibarıyla pis (mekruh) sayılan her çeşit "deniz böceği"nin yenmesi caiz olmadığı inancıyla şekillenen olumsuz tavrının, geniş toplumsal bir kesimin tutumunu da yansıttığı kesindir.[11] Özellikle muhafazakâr kesimin, üstelik neredeyse şarapla özdeşleştirilmiş olan bu ürünlere karşı tepkisi *Seyahatnâme*'de

8 Metindeki tanımlanmış-tanımlanmamış, yenilebilen tüm deniz ürünlerinin alfabetik dökümü için bkz. Ekler, Liste IX. Balık ve balıkçılıkla ilgili esnaflar, balık pişiricileri, satıcıları, ağcıyan, karityaciyân, ığrıpcıyan gibi yaklaşık yirmi beş esnaf ve mesleki donanımları için bkz. Dizin.

9 Sırasıyla 1/291, 2/53, 2/53.

10 "Ve'l-hâsıl meyhâne olan yerlerde elbette balık bâzârları mukarrerdir, zirâ ta'âmı tarabdır [*tarab*=eğlence, şenlik]. Bir Bekrî bürâder, bir balık başıyla bir gün meze ve nukl eder" (1/290).

11 Deniz yaratıklarının kara hayvanlarına ilişkin "pis" ve "temiz" ilkelerine göre değerlendirilmesi sonucu Hanefi mezhebi (ve bazı Şafiî fıkıhçı) sadece balık (semek) türü su ürünlerinin helâl olduğunu kabul eder, bkz. *TDV İslâm Ansiklopedisi* (DİA), *hayvan* maddesi.

hoş bir anekdotla dile getirilir. Avusturya'ya elçi olarak giden Kara Mehmed Paşa'nın (Evliya 1665'te bu heyete katılmış ve Viyana'ya gitmişti), Avusturyalılardan beklediği saygı, iltifat ve yiyecekleri bulamayınca, durumu sadrazama bildireceğini söyleyip öfkeyle savurduğu tehditler deniz kabuklularına ve yumuşakçalarına duyduğu tiksintinin açık bir tezahürüdür:

> ... sizin dahi elçinizi İslâmbol'da köpek yerine koymayup rağbet ü iltifât ü i'tibâr etmeyüp Galata'da meyhâneler içre pağurya ve yengeç ve kerevit ve sağorine ve midye ve istiridye nâm müzahrafâtları [pislikleri] ve sümüklü böcekleri ve kaplıbağa ve ıhtapot balıkları yesin (7/93). [12]

Öte yandan, bu tepki her ne kadar büyük ölçüde beslenmeyle ilgili dini kuralların bir sonucuysa da söz konusu yaratıkların görüntüleri ve çoğu kaygan olan etlerinin bu tatlara alışık olmayanlara verdiği tiksintinin etkisi de yabana atılamaz:

> Ammâ lakoz istiridye gâyet mukavvîdir. Ba'zılar âteşde demir ıskara üzre pişirüp yerler. Ammâ çiğ yenirse gûyâ bir lakoz sarı balgam yutmuş gibi olur (1/291).[13]

Yine de her şeye rağmen toplumda aynı olumsuz görüşü paylaşmayanlar da vardı. Örneğin Evliya'dan yaklaşık bir yüzyıl önce, Gelibolulu Âli ve daha sonraki dönemde Aynî, Evliya Çelebi ve Kara Mehmed Paşa'yla bu konuda hiç de aynı fikirde değillerdi. Çok yönlü bir yazar, şair, tarihçi ve bürokrat olan Gelibolulu Mustafa Âli (1541–1600), "hele denizden çıkan balık türünün çeşitleri ile bavurya, istiridye, istakoz, teke ve midye"yi içki sofrasının ayrılmaz mezeleri arasında sayar.[14] Aynî ise (ö. 1837) içki ve içki âlemlerini, gerçek ya da mecaz anlamıyla övdüğü *Sâkînâme*'sinde şu methiyelere yer verir:

12 Bu tepkiye başka kaynaklarda da rastlarız, örneğin *Risâle-i Garibe*'de toplumda eleştirilen tutumlar ve kişiler arasında "Balık Bazarı'nda midye ve istiridye ve engeç ve estakoz yeyen nâ-pâkler"de yer alır, Develi 2001, s. 23; ayrıca Wratislaw 1981 [1597], s. 48; Thévenot 2009 [1665], s. 99.

13 Metinde *lakoz* hem istiridye, hem de balgam anlamında kullanılır.

14 Gelibolulu Mustafa Âli, 1978 [1600], c. I, s. 159.

Balık yumurtası pasdırma havyar
Tarak u ıstakoz u midye der-kâr

Balık turşısı sardalya ne ra'nâ
Be-her tuzlı semekden merdin a'lâ[15]

Tekrar balıklara dönecek olursak, Evliya'nın balıklarla ilgili övgü dolu beyanları, elbette öznel tercihlerini yansıtır. Fakat yazdıklarının dönemin Müslüman Osmanlı toplumu tarafından, en azından belli bir kesiminden, kabul gördüğünü de söyleyebiliriz. Çünkü 17. yüzyılda, Evliya Çelebi gibi sarayda eğitim görmüş, kültürlü bir Osmanlının, toplumun tasvip etmeyeceği, paylaşmayacağı herhangi bir şeyden övgüyle bahsetmesi düşünülemez. Nitekim konumuz açısından en dikkat çekici metinlerden biri olan Seyyid Hasan Efendi'nin *Sohbetnâme* adını verdiği güncesi bu tercihlerin din görevlileri, devlet görevlileri, tarikat mensupları, esnaf gibi farklı toplumsal kesimler tarafından da benimsendiğini gözler önüne seriyor.

Evliya'nın çağdaşı ve belki de tanışı,[16] Sünbüliyye tarikatına bağlı Seyyid Hasan Efendi, beş yıl boyunca (1660–1664) tuttuğu güncede gündelik yaşamın pek çok ayrıntısının yanı sıra yiyip içtiklerini, Evliya Çelebi'ninkini aşan bir titizlikle kaydeder. Kayda geçirdiği yemekler arasında dost toplantılarında yenilen, et yemekleri kadar sık olmasa da balık, hatta maharet ve merak isteyen balık yemekleri de vardır. Bu "Osmanlı güncesi"nde adı geçen ve aynı dönemin "Osmanlı *Seyahatnâmesi*"yle ortak bir damak tadını bildiren balık yemekleri şunlardır: kefal çorbası, uskumru dolması, tekir tavası, tekir dolması, gümüş balığı ve lüfer balığı.[17]

15 Arslan 2003, s. 235–236. Şair ayrıca böcek, karides, mercan balığı tavası, mersin balığı ve balık mezelerinden de söz eder.

16 Güncenin yazarı, Evliya'nın hamisi Melek Ahmed Paşa'nın evinde "kahve ve şerbet" içtiğine ve aynı hocadan (Evliya Efendi'den) ders aldığına göre, Evliya'nın yakın çevresindendi, bkz. Gökyay 1985; Kafadar 2009, s. 45. Söz konusu günceyi ve yazarını "Osmanlı'da birey" açısından değerlendiren Cemal Kafadar'ın incelemesi hararetle önerilir, Kafadar 2009, s. 40-71.

17 Seyyid Hasan Efendi'nin kaydettiği ve yemek çeşitlerinin altı ile yirmi dört arasında değiştiği sofralardan bir örnek: 1. Sofra (21 çeşit): Kebab, yahni, mumbar, lahana dolması, turunciyye, ıspanak, süzme tavuk [çorbası], ekşili tavuk, kefal şorvası, uskumru dolması, tekir tabesi [tavası], börek, baklava, sâbûnî, zerde, ekşili aş, şikenbe şorva, palûde, üzüm, pestil, bağrıbasdı hoşafı, herârpâre (Gökyay 1985). Evliya Çelebi kefal çorbasını: "nâzük" olarak tanımlar (1/291). Lüfer için bkz. aşağıda dipnot 43.

Sonuç olarak Evliya, su ürünlerine dair anlattıklarıyla bir bakıma toplumdaki farklı beslenen kesimlere de ışık tutuyor. *Seyahatnâme*'nin birinci cildinde, Esnaf Alayı sırasında, tıpkı daha önce değinilen kasaplar ile Mısırlı tüccarların çekişmesi gibi, balıkçılar ile helvacılar arasında çıkan kavga, balık yiyen her dinden fukaralar ve ballı helva yiyen elit müminlerin çekişmesi olarak da değerlendirilebilir. Dahası sultan IV. Murad'ın çevresindeki devlet ricalinin:

> Biz dahi âşcılarız kim mâ'ide-i rahmet [balık] pişiririz. Bizim kârımız [işimiz] fukarâ lokmasıdır. Balık tenâvül eden gill u gişden [kötülük ve kinden] berî olur (1/288).

diyen balıkçıları ve

> Sayd etdiğiniz [avladığınız] mâhîler ekseriyâ Bekrî cânlara ta'âmdır. Kâr [u] kesbleriniz [işiniz] dâ'ima fâsıklar [sapıklar] ve kefereler iledir. Bizim helvâmız dersen tatlu ballu şekerden ve Cenâb-ı Bârî'nin 'Ene hâliku'l-ineb' [üzümü yarattım] buyurduğu üzümden ve [...] asel-i hâlisten [halis baldan] hâsıl edüp mü'min ü muvahhidler ni'meti olur (1/288).

diyen helvacıları dinledikten sonra tercihlerini helvacılardan yana kullanmaları, toplumdaki "muhafazakâr" gastronomi kurallarının bir kez daha onaylanması anlamında da yorumlanabilir.

Evliya'nin balıklara ve diğer su ürünlerine genel yaklaşımını özetledikten sonra *Seyahatnâme*'deki balıkların keşfine çıkabiliriz.

İstanbul'un deniz ve göl balıkları

Seyahatnâme'nin İstanbul'a ayrılmış birinci cildinin ilk sayfalarından itibaren Evliya, şehrin balıklarını övmeye başlar. "Husûsâ [ayrıca] İslâmbol boğazlarında olan lezîz mâhîler [balıklar] gûya mâ'ide-i Mûsâ'dır"[18]

18 1/17. "Mâ'ide-i Mûsâ", bu bağlamda Musa'ya gökten inen pişmiş balık olarak yorumlanabilir. Âşık Mehmed (s. 1493) "hût-ı Mûsâ"dan söz eder ve Musa'nın yediği balık olarak açıklar.

der ve Boğaz'ın iki tarafındaki dalyanlarda[19] mevsiminde avlanan balıkları sıralar:

> Uskumru balığı ve palamide ve alakerde[20] ve fıçıda[21] ve kefal ve paçoz[22] ve yılarya[23] ve ista[v]rid ve istaride[24] ve kolyoz ve atrina[25] ve hapsi[26] ve tekir ve çuçurya[27] ve iskorbid ve gelincik ve kaya[28] ve çiroz[29] ve gümüş[30] ve horosya[31] ve tirkis[32] ve lüfer balıkları gibi nice yüz bin isimleri ma'lûmumuz olan balıklar (1/290).[33]

19 Seyyah İstanbul'da üç yüz adet dalyanın bulunduğunu, bunlarda yedi yüz balıkçının çalıştığını ve en büyük dalyanın Beykoz iskelesindeki kılıçbalığı dalyanı olduğunu belirtir (1/290). Bu dalyanlardan yirmisi mirî maldı, yani hazineye aitti (1/252), bkz. Dizin.

20 Evliya'nın fıçıda ve palamut arasında saydığı *alakerde* bugün bildiğimiz lakerda yani tuzlanmış torik değil, muhtemelen tuzlanmaya elverişli orta boy taze toriktir. Âşık Mehmed (s. 1508) "lâkerde"yi şöyle anlatır: "Tûli bir zirâ'dan ekser [fazla] olur [1 metre kadar] ve cildi sevâd [siyah] ile beyazdan mürekkebdür [...] ve lahmı gâyetsakîldür [ağırdır] Milh [tuz] ile takdîd olunan simâklardandur. Halîc-i Kostantiniyye'de kesîrü'l-vücûddur." Etimolojisi belli olmayan lakerda sözcüğü Ortaçağ Bizans kaynaklarında da bir balık çeşidi olarak geçer, bkz. Kriaras 1985, c. 9, s. 80; Krumbacher 1904.

21 Büyük boy toriklerin adı olan *piçota* olmalı. Arapçada olmayan "p" sesinin "f" ye dönüşmesiyle *piçota/poçida* fıçıda'ya dönüştü.

22 Kefal balığının ilaryadan küçük olanına verilen ad, bkz. aşağıda dipnot 23.

23 İlarya balığı, Bulg. ilaria'dan, 300 gramdan az çeken kefallere verilen ad.

24 Muhtemelen izmarit, Yun. *smarida*.

25 Aterina ya da gümüşbalığı, Yun. *atherina*'dan.

26 Hamsi. Hapsi, daha önce de belirtildiği gibi (bkz. s. 33) Evliya'nın kelime oyunlarından biri değildir. Âşık Mehmed de *hasbi* der: "Bu lafz hamsînî lafzından muharrefdür [devşirilmiştir]. Zirâ bu semek [balık] fasl-ı şitâda eyyâm-ı hamsînden gayri evkâtda [vakitte] sayd olunmaz" (s. 1505). Âşık Mehmed Trabzonlu olmasına rağmen Evliya'nın aksine hamsiyi pek methetmez ve etini ağır bulur.

27 Çırçır ya da çurçur (Crenilabrus mediterraneus). Sözcüğün tarihçesi için bkz. Georgacas 1978, s. 259-274.

28 Bkz. aşağıda dipnot 47.

29 Mart sonu ile 15 Mayıs arasında avlanan ve yenilmeyecek kadar yağsız olduğundan tuzlanıp güneşte kurutulan uskumru balığı. Bizans kaynaklarında da rastlanan çiroz muhtemelen Yun. kuru anlamındaki *ksiros*'tan türetilmiştir. Nitekim 15 Mayıstan sonra yağlanmaya başlayan uskumruya Yunancada yağlı anlamına gelen *liparitis* (Türkçede lipari) denir.

30 Aterinanın küçüğü olan çamuka ya da gümüşi renkte başka bir balık olabilir.

31 Tanımlanamadı.

32 Tirsi balığı, Yun. *trihias*'tan. Çoğunlukla iri sardalye olarak tanımlanır, oysa sardalyenin yakın akrabası olan farklı bir balıktır.

33 Alıntıda ve *Seyahatnâme*'de adı geçen tüm balıkların ve tanımlanabilmiş olanların Latince karşılıkları için bkz. Tablo. 21.

Boğaz balıklarının dökümü, Beykozdaki dalyanlarda avlanan kılıç,[34] Karataşlardaki[35] dalyanlarda avlanan kalkan[36] ve yazar için balıklar arasında uskumru ve tekir gibi özel bir yere sahip olduğu anlaşılan pisi ve nilüfer yani lüfer balıklarıyla noktalanır.[37] *Seyahatnâme*'deki bu döküm, 1553 yılında Doğu'ya yolculuk eden doğa bilimcisi ve konunun uzmanı Pierre Belon'un Marmara'da avlanan balıklar dökümünden daha kapsamlıdır.[38] Öte yandan, aşağıda özetlenen Terkos ve Çekmece göllerinin tatlı su balıkları da eklenince, *Seyahatnâme*'deki dökümün, İstanbul'un Galata ve Eminönü balıkpazarlarında satılan yirmi altı çeşit balığı ve fiyatlarını içeren 1640 tarihli *Narh Defteri*'nin dökümüyle büyük ölçüde örtüştüğü de görülür.[39]

Tablo 20. 17. yüzyılda İstanbul'da Satılan Balıklar ve Fiyatları [40]

Balık cinsi, narh defteri	**Okka/akçe**[41]	***Seyahatnâme*'deki döküm**
kaya (büyük)[42]	12	+
kaya (küçük)	9	+
tekfur (tekir, büyük)	12	+
tekfur (tekir, küçük)	9	+
yılan balığı	9	+
levrek	9	+
kefal (3 okkalık)	9	+

34 Evliya'ya göre Beykoz'daki kılıçbalığı dalyanı "yetmiş yük akçe iltizâm[dı]" (1/229). 1 yük=yüz bin akçe (Pakalın, s. 248), 70x100.000=7 milyon akçe. Van Gölü iltizamı için bkz. aşağıda dipnot 82.

35 Anadolukavağı'nın kuzeyinde yerleşim, Deveciyan 2006 [1915], s. 552–553 (bundan böyle Deveciyan). Yeri gelmişken, Osmanlı dünyasında balık ve balıkçılık konusunda *Seyahatnâme* kadar önemli bir kaynağın Karekin Deveciyan'ın kitabı olduğunu belirtmek gerekiyor.

36 Evliya bu bölümde tanımlanamayan *kızıl kalkan* ile *kulaklı kalkan* çeşitlerinden söz eder (1/291). *Kulaklı* sözcüğünü "burunlu" anlamında kalaklı şeklinde okusak bile "kalaklı kalkan" tanımı yanlıştır. Nitekim 2/53'te kalkan balığına "kalaksız" (burunsuz), kefal balığına da "kalaklı" (burunlu) der ki doğrusu da budur; *kalak*=burun, boynuz, krş. Dankoff-Tezcan, s. 159.

37 1/290-1/291.

38 Belon'un (2001 [1553], s. 213–214) listesinde Evliya'nın kaydetmediği melanurya (*Oblada melanura*), karagöz (*Sargus rondeletii*) gibi balıkların olmasına rağmen çeşit daha azdır. Belon'un bilimsel eserlerinden biri, 1551 yılında yayımladığı *Histoire naturelle des estranges poissons* adlı kitaptır.

39 Kütükoğlu 1983, s. 93–94.

40 Sıralama narh defterinde olduğu gibi fiyat kategorisine göre yapıldı. Ancak fiyat farklarına rağmen aynı balığın çeşitli boyları alt alta gösterildi.

41 Narh defterinde ağırlıklar vakıyye/vukıyye, yani okka olarak belirtilir.

42 Büyük=tanesi kark, elli dirhem (120-160 gr) arası olan balıklar anlamında.

kefal (2 okkalık)	8	+
kefal (1,5 okkalık)	7	+
kefal hurda	4	+
kalkan	8	+
pisi	8	+
nilüfer iri (lüfer)	7	+
nilüfer hurda (çinekop)	4	-
mercan balığı	7	-
paçoz	4	+
kılıç balığı	4	+
karagöz	4	
kırlangıç	4	-
gümüş	4	+
ilâriye hurda	3	+ (yılarya)
lâpina	3	
ispari	3	-
iskorpit	3	+
çapak (tatlı su b.)	3	-
uskumru	2	+
istavrid	2	+
poçida (büyük torik)	2	+ (fıçıda)
izmarit	2	+
sazan (tatlı su b.)	2	+
palamut	2	+
lâkerda (taze torik)	2	+

Narh Defteri'nde yer alan ve tanımlanamayan, dolayısıyla kitabın birinci baskısında soru işaretiyle belirtilen nilüfer balığının "balıkseverler" okurlarla yapılan uzun istişarelerden ve Robert Dankoff'un bu konudaki görüşü alındıktan sonra söz konusu nilüfer'in lüfer balığının halk lisanındaki adı olduğu kanaatine varıldı. Dolayısıyla Narh Defteri'ndeki balıklar listesinin Evliya'nın listesinden noksan olmadığı, hatta hurda ni-

lüfer'i çinakop olarak yorumlarsak eğer zengin olduğu bile söylenebilir.[43] Ayrıca Defter'de adı geçen ve Evliya'nın sözünü etmediği üç önemli balık daha var: kırlangıç, mercan ve karagöz.

Tablodaki okka/fiyat ilişkisinden ise tüm balıkların "fukara lokması" olmadığı, bazı balıkların etten bile pahalı olduğu anlaşılıyor. En pahalı iki balık, tekir ve kayadır. 1640 yıllında İstanbul'da yüz elli dirhem ağırlığında (450 gr) bir ekmek bir akçeye, bir okka kuzu eti de dokuz akçeye satılırken, bir okka (sekiz tane)[44] tekir ya da kaya balığı on iki akçeye alıcı bulacak kadar makbuldü. Bu balıkların Evliya için de çok özel olduğu düzdüğü övgülerden bellidir:

> ... ve bir vukıyye gelir la'l-gûn [kırmızı] tekir balığı ki cemî'i mâhîlerin şâhı bir mâ'ide-i mâhîdir kim gûyâ nûr-ı ilahîdir (6/86).

Dünya edebiyatında tekir balığı için bundan daha güzel, daha şiirsel bir methiye yazılmış mıdır acaba?[45] Seyyahımız ayrıca bugün pek çoğumuzun adını bile bilmediği kaya balığını da över; Haliç Adacıkları[46] arasında avlandığını belirtir ve etraflıca tarif eder:

> ... gerçi bir bed-çehre ve siyâh levn [renk] bir turfe [tuhaf] balıkdır ammâ gâyet lezîz ve mukavvî semektir [balıktır]. Bâ-husûs [özellikle] aslâ balık râyihası yoktur. Ne kadar tenâvül olunsa sıkleti ve harâreti yoktur (1/196).

43 Seyyid Hasan Efendi'nin her şeyi kaydetme saplantısı sayesinde lüferin 1660'lı yıllarda, bazı İstanbullular için makbul bir balık olduğunu görürüz. Ancak Seyyid Hasan'ın bildirdiği fiyat (büyük bir lüfer için yirmi akçe; Gökyay 1985) Defter'deki fiyattan çok farklı ve biraz abartılı gözüküyor. Bu fiyata alınan her halde lüfer değil, olsa olsa lüferin büyüğü kofanaydı. Yaklaşık bir yüzyıl sonra, 1775'te "lüfer balığının çifti dokuz akçeye, levrek balığının vukıyyesi on sekiz akçeye" satılırdı, Ahkâm Defterleri 1997, s. 91

44 Tanesi elli dirhem, 50x8=400 dirhem, yani bir okka.

45 Gerçi zengin Romalıların tekir balığı düşkünlüğü çılgınlık derecesindeydi, ama tekirle ilgili yazılanların çoğu balığın "uçuk" fiyatı ve ölürken renk değiştimesini seyretmekten zevk duyan Romalılar hakkındaydı, Davidson 2000, s. 92–93.

46 Haliç'in bitiminde Eyüp ile Silahtarağa arasında kalan adacıklar.

Bu tarif, Deveciyan'ın kaya balığı tarifine tıpatıp uyuyor,[47] o nedenle Evliya'nın bu balığı iyi tanıdığını, severek yediğini, hatta "nûr-ı ilahî" tekirle birlikte okkasına on iki akçe verip satın aldığını bile söyleyebiliriz!

Evliya'nın verdiği bilgilere göre kaya balığı Haliç dışında, Boğaz'da, Selanik kıyılarında ve Terkos Gölü'nde de avlanırdı.[48] İstanbul balıkhanesine gelen tatlı su balıklarının önemli bir kaynağı olan Terkos Gölü'nde ise kaya balığı ve külenk, yani turnabalığı[49] dışında çok çeşitli balık avlanırdı:

> Bu buhayrede [Terkos Gölü'nde] olan mâhî-i gûnâ-gûnların [çeşitlerin] envâ'ından, yigirmi vukiyye [okka][50] gelir sazan balığı ve levrek balığı[51] ve kalkan balığı ve kefal balığı ve palamit balığı ve pisi balığı ve alakerda balığı ve fıçıda balığı ve kaya balığı ve uskumru balığı ve izmarit balığı ve iskorpit balığı ve bir vukiyye gelir la'l-gün tekir balığı [...] bu mâhîler sayd olunup [avlanıp] ahâlî-i vilâyet kifâflanırlar [geçinirler] (6/86).

Tekir balığının, uskumrunun ve hele hele izmaritin gölde avlanan balıklar arasında yer alması biraz kafa karıştırıcıdır. Fakat Karadeniz'e neredeyse bitişik olan "seher şorca" [azıcık tuzlu] Terkos Gölü'nün oluşum itibariyle bir lagün olduğunu, yani eskiden denizle bağlantılı olduğunu, zamanla bir yandan alüvyon birikintileriyle denizden koparak, diğer yandan da nehirlerle beslenerek tatlı su karakterini kazandığını unutmamalıyız. Yine

47 "[Kayabalığının] vücudu çoğu zaman kömür gibi kapkaradır. [...] Gözleri sanki birer ur gibi başının üstüne yerleşmiş [...] Etinin kolay sindirilmesi nedeniyle doktorlar tarafından çok beğenilen bir balık olup hastalarına [...] hararetle önerirler", Deveciyan, s. 158–162; bkz. ayrıca Ahmed Cavid, 2006 [1789], s. 47, *şîr-mâhî* maddesi.

48 1/196, 1/290, 6/86, 8/68.

49 Metinde *kürek* olarak geçse de Farsça turnabalığının adı olan *külenk* olması daha mantıklıdır. "Farisi'de külenk ve Türkî'de turna didükleri tayrun [kuşun] başına şebîhdür [benzer]. Bu sebebden turna balığı dirler", Âşık Mehmed, s. 1507. Dikkat çekici olan Evliya'nın turnabalığını iki ayrı dildeki adıyla kaydetmesidir: Bulg. *shtuka*, Far. *külenk*. Bulunduğu yöreyle ilgisi olduğu gibi, bilgi kaynaklarının çeşitliliğiyle de ilgili olmalıdır.

50 Yaklaşık 25 kilo. Evliya abartmıyor, erişkin sazan devasa bir balıktır. "Terkos Gölünde yirmi beş kilo çeken sazan balıkları avlanır", Deveciyan, s. 231.

51 Tatlısu levreği (*Perca fluviatilis*) ya da uzun levrek (*Lucioperca sandra*) olabilir. Her ikisi de Terkos Gölünde avlanırdı, Deveciyan, s. 252–254.

de Evliya'nın bu tanıklığını en iyi değerlendirecek olanlar Terkos Gölü'nün 17. yüzyıldaki durumunu bilen jeologlardır.

Seyahatnâme'nin Büyük ve Küçük Çekmece gölleri balıklarıyla ilgili satırlarını da dikkatle okumakta yarar vardır. Evliya bu gölleri ve Tuna Nehri'ni efsanevi bir öyküyle birleştirir. Yazar, Konstantiyye'nin efsanevi kurucusu Yanko bin Madyan'ın kardeşi Yenvan Kral'ın[52] Tuna'yı "bir avret gibi saçından sürükleyip" kırk yılda İstanbul'a getirip Çekmece göllerine akıttığını birkaç kez tekrarlar.[53] Efsanenin ve "Çekmece göller[inin] aslı nehr-i Tuna'dır" (7/175) inancının kaynağı belli değil, ille de bir açıklama bulmak için belki de Evliya'nın yazdıklarına bakmak gerekecek:

> Ba'zı zamân nehr-i Tuna'ya mahsûs morina balığı[54] ve mersin balığı[55] ve uştuka[56] ve çıka[57] mâhîleri bu buhayreden [gölden] çıkar. [58]

Bazen "beş on yılda ya bir dâne ya iki dâne" mersinbalığının ya da çuka'nın yolunu şaşırıp Karadeniz'den Marmara Denizi'ne, oradan da bitişik konumundaki Çekmece göllerine girmesi, Tuna'nın bu göllere aktığı efsanesini doğurmuş olabilir. Evliya'nın da çok sık tekrarladığı gibi Tuna Nehri balıkları olarak bilinen mersinbalığı türlerinin Marmara'daki bir gölde görülmesinin doğal karşılanmadığı, balıkçıların Büyükçekmece'de avladıkları küçük bir morinayı Sultan İbrahim'e hediye göndermelerinden de anlaşılıyor.[59]

52 Efsanevi kral Yanko bin Madyan ve kardeşi Yenvan Kral için bkz. Yerasimos 1993, s. 63–80, 262.

53 1/19, 1/240, 3/168, 6/72 ve 7/174–175. Şaşırtıcı olan bu efsanenin günümüze kadar gelmesidir. "Tuna'nın ve Büyükçekmece'nin suyunu tahlil ettirdik aynı çıktı" kanıtını(!) öne sürerek hâlâ bu efsaneye inananlar varmış. Bu bilgiyi Ayşe Yetişkin Kubilay'a borçluyum.

54 Büyük mersin balığı ya da mersin morinası (*Huso huso* ya da *Acipenser huso*). Rusça *beluga* adıyla da bilinir. Morina –ya da beluga– havyarı bol ve makbul olan en büyük mersinbalığı türüdür.

55 *Acipenser sturio*, asıl mersinbalığı.

56 Bulg. *shtuka*'dan, turnabalığı (*Esox lucius*). Küçükçekmece'deki turnabalığı avı için bkz. Deveciyan, s. 258.

57 Bulg. *chiga*'dan. Çuka (*Acipenser ruthenus*) en küçük mersinbalığının adıdır. Deveciyan (s. 202), 20. yüzyıl başlarında Marmara'da ve Boğaz'ın dalyanlarında çuka avlandığını yazar.

58 1/19, 3/168, 7/175. 7/175'te listeye som (yayın) balığını da eklenir. Evliya'nın, Çekmece Gölü'nden söz etmesine rağmen yayınbalığı için Bulgarca adı olan *som*'u kullanıyor olması dikkat çekicidir.

59 Sultan I. İbrahim 1640–1648. Evliya bu olayı da birkaç kez tekrarlar; 3/168, 6/72 ve 7/175.

Evliya, bütün bu öykü ve efsanelerden sonra Çekmece göllerinin övülesi balıklarını şöyle sıralar: Leziz yılanbalığı, ilarya balığı (küçük kefal balığı) ve "aslâ balık râyihası" olmayan pisi balığı.[60] Bu bilgileri Deveciyan da doğruluyor.[61]

Tarabefzûn [Trabzon] mâhîlerinin memdûhâtların beyân eder

Seyahatnâme'nin ikinci cildinde, Trabzon'un balıkları hakkında renkli bir dille yazılmış çok hoş bir bölüm yer alır:

> Evvelâ cümleden levrek balığı ve kefâl balığı gâyet kalaklı [burunlu] balıkdır ve kalkan balığının kalağı yokdur.[62] Ammâ âh cânım kalkan balığı gâyet lezîzdir. Nisâ tâ'ifesi [kadın kısmı] yiseler elbette hâmile kalır. [...] Ve birer karıştan ziyâde kırmızı başlı kızılca tekir balığı kızılbaşlı[63] olmağıla bu dahi lezizdir. Ve kalyoz [kolyoz] ve erba'înde[64] uskumru balığı ve niçe bin elvân mâhîler vardır. [...] Bunlardan ziyâde muhabbet edüp üzerine bin cân ile kurbân olup bey [u] şirâsı mahallinde [alış veriş sırasında] ceng [ü] cidâl [kavga dövüş] edüp kan etdikleri mâhî cânım hapsi [hamsi] balığıdır. Rûz-ı hamsînde[65] zâhir olduğiyçün hamsi balığı derler [...] Yevm-i hamsînde [hamsin günlerinde] hapsi mâhileri karaya düştükde yâhûd meneksile[66] nâm kayıklarla mâl-â-mâl [dopdolu] iskeleye geldikte balık dellâlları [...] 'İpsarya,[67] ala pamun, ey ümmet-i Muhammet ala pamun' deyüp [...] mürver ağacından boruları [...] bir kere sûr urunca [İsrâfil borusu gibi üfleyince] cemâ'at [...] 'Namâz bulunur ammâ hapsi bulunmaz' deyü câm'de imâm ve mü'ezzin dahi namâzı bozup 'Ahçacuğumla bir makrama hapsi ver' deyü o nâzik sırmalı makramalara balığı koyup [...] balığın

60 1/240, 3/168, 3/169. Söz konusu olan dere pisisi olmalı. Deveciyan'a göre (s. 220.) Türkiye'de birçok göl, lagün ve akarsuda özellikle Büyük ve Küçük Çekmece'de bol miktarda dere pisisi avlanırdı.
61 Krş. Deveciyan, s. 201–205, 215, 211–213, 220.
62 Bkz. yukarıda dipnot 36.
63 Bu "kızılbaşlı"(!) ve bir karıştan büyük balık, tekirden çok barbunyaya benziyor.
64 22 Aralık ile 30 Ocak arası dönem, karakış. Erbainden sonra gelen elli günlük döneme (31 Ocak-21 Mart) hamsin denirdi (*hamsin*=Ar. elli). Hamsin'den sonra kışın bittiği kabul edilirdi.
65 Bkz. yukarıda dipnot 64.
66 Tek bir ağaç gövdesinden yapılan kayık. Yun. *monoksilo*'dan. *Mono*=tek ve *ksilo*=kütük, tahta.
67 Yun. balıklar.

suyu akıdup giderken ba'zılar [...] 'Bre palığın suyın ya ne akıdırsın, suyına bir pilavcık salsana' deyü birbirlerine latîfe ederler (2/53).

Seyahatnâme'de Trabzonluların hamsi aşkı üzerine anlatılanlar sadece yukarıda alıntılanan bölümden ibaret değildir. Balık tellâlının borusunu duyunca, "Ehlinden balığın çeküp alıp uçkurun bağlayarak" iskeleye koşan Çiço Hüseyin'in öyküsünü ve peştamallara sarılarak hamamdan fırlayan beş üryanın maceralarını Evliya'nın kaleminden okumak başlı başına bir zevktir. Bu öykülerden sonra seyyah Trabzonluların hamsiden pişirdikleri kırk türlü yemekten söz eder, hamsi çorbasını, yahnisini, kebabını, böreğini hatta baklavasını sayar ve on ciltlik yapıtında bir daha tekrarlamayacağı bir şeyi yapar: Hamsi pilakisinin tarifini verir.[68]

Trabzonluların hamsi aşkının Evliya'yı çok etkilediği yeterince açıktır. Karadeniz'in balıkları ve hamsi için anlattıkları, İstanbul'dan sonra, deniz balıkları hakkında yazdığı en canlı ve zengin bölümdür. Ege, Akdeniz hatta Güney Marmara'nın balıklarını aynı keyifle ve ayrıntılarla ele almaz. Hatta bazen hiç değinmez. Örneğin Bandırma-Aydıncık-Erdek güzergâhında sadece Erdek dalyanında bol miktarda avlanan kolyozlardan söz eder (5/150); İzmir'i anlatırken, balıkları: "Bu şehir [İzmir] bir körfez deryânın nihâyetindedir [...] lezîz mâhîleri olur" (9/53) cümlesiyle geçiştirir; Ege kıyılarını gezerken Marmaris limanında avlanan "beşer altışar vukkiye levrek"lere kısaca değinir (9/120); bir hafta kaldığı Antalya'da ne deniz, ne balık, ne de balıkçılar hakkında bir satır yazar. Oysa Istanaz (Korkuteli) yaylasında nehirden avlanan her biri üç okka çeken "ilâhî" alabalıkları anlatır (9/144) ve İzmir yöresinde Bozdağ'daki Gölcük Gölü'nde yediği "kırkar ellişer vukıyye gelen zerefşân[69] alabalıklar"ı över (9/95). Örnekler çoğaltılabilir[70] ve hepsinin gösterdiği odur ki *Seyahatnâme*'de Ege ve Akdeniz balıklarıyla ilgili bariz bir eksiklik vardır.

68 Tarif için bkz. aşağıda "Balık Yemekleri"ne.

69 *Zerfşân*= Far. altın saçan. Evliya *zerfşân* ve *zer-nişân* sıfatlarıyla muhtemelen karnının altı parlak sarı renkte olan asıl alabalığı (*Salmo trutta*) kastediyor, ancak boyunu biraz abartıyor. Alabalık türleri için bkz. Deveciyan, s. 221–225.

70 İskenderiye balıkları için anlattıkları da (10/365) yeterince ayrıntılı değildir.

Eksikliğin nedenini Evliya'nın tatlı su balıklarına olan tercihinden kaynaklandığı söylenebilir. Bu yaklaşım bir gerçeklik payı taşısa da, seyyahın tekir, kalkan gibi deniz balıklarına övgüleri göz önüne alındığında yeterince açıklayıcı olmadığı görülür. Daha ilerde bu konuya ve diğer muhtemel nedenine tekrar değinilecektir, ama önce metinde tatlı su balıklarıyla ilgili anlatılanları ele alalım.

Seyahatnâme'de tatlı su balıkları

Evliya, Bozdağ ve Istanaz'daki "ilahi" alabalıklardan başka, gördüğü/yediği tatlı su balıklarını her fırsatta anlatır, karşılaştırır ve över. Defterdarzâde Mehmed Paşa'nın baş müezzini ve gümrük kâtibi olarak Erzurum'a giderken ilk kez Sapanca'dan geçer. Sapanca Gölü'nde avlanan "yetmiş seksen"[71] çeşit balıktan dördünün adını verir: Alabalık, sazan, turna ve bir daha adı anılmayacak olan livne balığı.[72] Bu balıkların, misk ve amberle pişmiş kadar nefis ve leziz olduğunu yazar (2/89). Bir sonraki yolculuğunda Çağa Gölü'nden [Yeniçağa Gölü-Bolu] avlanan alabalıkları ve "beşer, onar vukkiye [okka] turna[73] ve sazan ve yılan" balıklarını (3/152) tadınca Sapanca Gölü balıklarından daha leziz oldukları sonucuna varır (5/44). İznik Gölü'nde avlanan "yetmiş altı" çeşit balık arasından –herhalde en iyi tanıdığı– birkaç tanesinin adını sıralamakla kalmaz, hem nasıl pişirildiklerini, hem de yöre pazarlarına dağılımlarını anlatarak genişçe bir coğrafyada, hatta deniz kıyısındaki Gemlik'te tatlı su balığı tüketiminden bizi haberdar eder:

> Husûsan [ayrıca] cümleden elhalinübe balığı ve alabalığı ve sala balığı meşhûr-ı âfâktır kim aslâ balık râyihası yokdur ve gâyet lezîz çorbası ve tavası olup serî'ül-hazm [hazmı çabuk] olduğundan mâ'ada mukavvîdir. Cümle sayyâdlar [avcılar/balıkçılar] bu mâhîleri Yenişehir'e [Bursa] ve kasaba-i Gemleyik'e [Gemlik] ve kasaba-i Bâzârköyü'ne [Orhangazi] götürüp kâr ederler. [...] Ve bu buhayre içre bir

71 "Büyük miktar", "bolluk" ifade eden sembolik sayılardan.

72 Evliya, Sapanca Gölü'nde vaktiyle çok bol bulunan kadife balığından (*Tinca tinca*) söz etmez. Bu balığın Slav dillerinde adı *lin*, Arnavutçada da *line*'dir. Tanımlanamayan livne balığı belki de kadife balığıdır.

73 1632 yılında Sapanca'dan geçen Tavernier, iki buçuk ayak (yaklaşık 75 cm) büyüklüğünde bir turnabalığını iki meteliğe satın aldığını yazar, Tavernier 2006 [1675], s. 48.

gûne pullu balık olur gâyet lezîzdir ammâ tepesinde iki sivri kemiği olup anı kırıp ba'dehû [ondan sonra] balığı pişirüp yerler (3/9, 3/10).[74]

Seyyahımız Bursa yolculuğunda Keşiş Dağı'nın [Uludağ] Sobran Yaylası'nda[75] "Sübhânî" alabalıkları yedikçe "kuvvetür'-rûh bulur" (5/146). Bursa dönüşü Ulubat'tan (yeni adı Uluabat, eski adı Abelyon/Apolyond) geçer. Şehrin göl kenarındaki meyhanelerini, bağlarını, kırmızı üzüm şırasını ve gölden çıkan turna, sazan ve "kerevit nâm böcek"lerini kaydeder. Tabii bu kerevitleri "kefereler nukl-i îş-i tarab" ettiklerini, yani şarap mezesi yaptıklarını eklemeyi ihmal etmez. Mirî[76] mal olan bu gölden ve balıklarından Evliya'nın çağdaşları sayılabilecek seyyah Tournefort ve Covel de söz eder. Tournefort gölde avlanan altı ile yedi buçuk kilo ağırlığındaki sazanların etini yavan bulur,[77] Covel ise rehberlerinin gölden küçük alabalıklar avladığını anlatırken ilginç bir bilgiyi aktarır. Eğer padişah ve maiyeti yakınlarda bir yerdeyse, avlanan büyük ve güzel alabalıklar hemen ona gönderilirdi, zira o balıklara dokunacak olan ağır şekilde cezalandırılırdı.[78]

Evliya Mihâliç'te (Karacabey) gördüğü "kol kalınlığı semîn [semiz] yılan balığı"ndan söz eder;[79] Uluabat Gölü gibi mirî mal olan komşu Manyas Gölü'nde avlanan alabalık, turna ve yılanbalıklarını över.[80] Bingöl'ü ziyaret ettiğinde ise "ibret-nümâ" olarak nitelendirdiği Bingöl Yaylası'nın önemli göllerini sayar, kısaca tanıttıktan sonra da balıklara geçer:

74 *Sala* ve *elhalînübe* adlı balıklar tanımlanamadı. Fakat tepesinde iki sivri kemiği olan "pullu balık", Deveciyan'ın (s. 260) "İznik gölünde kaynar" dediği dikenli/dikence balık (*Gasterosteus aculeatus*) olabilir.

75 Dağın kuzey tarafında yer alan yaylalarından biri.

76 Mirî (hazine malı) göller iltizama verilerek (balık ve kuş avından elde edilecek olan geliri kiraya verilerek) hazineye gelir sağlanırdı. Bazı göller ise, örneğin Ohri Gölü (8/325), "mâl-î padişahî"ydi, yani geliri padişahın ya da ailesinin özel hazinesine giderdi.

77 Tournefort 2005 [1700], c. II, s. 242.

78 Covel 1998 [1675–1677], s. 159. Bu tanıklığı doğrulayan resmi belgeler de var: "Bursa'da Keşişdağı'ndaki [Uludağ] nehirlerin balıkları hâssa-i hümâyûn için avlanageldiğinden, mîrî avcılar dışında hiç kimsenin bu nehirlerden balık avlanmasına izin verilmemesi" hakkında hüküm, 12 Numaralı Mühimme Defteri, 1570-1572, c. I, no. 703, s. 427.

79 5/147–5/148. Bu besili yılanbalıkları herhalde Karacabey ilçesinde Hanife Deresi adını alan Susurluk Çayı'nda avlanırdı.

80 5/152. Evliya, bugün "Kuş Gölü" denen perişan durumdaki Manyas Gölü'nün ve Uluabat Gölü'nün göçmen kuşlarını da kaydeder.

> Ve hikmet-i Hudâ bu kadar bin sagîr u kebîr [küçük ve büyük] halîc u buhayreler [göller] vardır. Bir gölde olan mâhî bir gölde yokdur. Cümleden kırgı balığı ve ala balığının gûnâ-gûnu [çeşidi] ve hârûn balığı ve sıka balığı ve sarık balığı ve alcık balığı ve çüngüs balığı ve acarlı balık ve pullu balık ve yassı balık niçe bin envâ mâhîler vardır. Âslâ birinde balık râyihası yokdur (3/144).

Alabalık dışında alıntıdaki on balıktan ne yazık ki hiçbiri tanımlanamıyor. Evliya, bir daha tekrarlamayacağı bu balık adlarını kuşkusuz yöre halkından duymuştur. Dolayısıyla onları tanımlamak ancak yörede adlarını bilen biri yaşıyorsa ve tabii eğer bu balık türleri hâlâ varsa, mümkün olabilir. Balıkların yok olmadığını ve o insanın yörede yaşadığını umut edelim.

İmparatorluğun doğu eyaletlerine ayrılmış olan *Seyahatnâme*'nin dördüncü cildinde Evliya, Melek Ahmed Paşa'yla birlikte gittiği Van'da gördüğü "acayip" balık avını anlatır. Bugün inci kefali[81] olarak bilinen Van Gölü'nün sodalı suyunda yaşayabilen tek ve endemik balığının, her yıl üremek için Bendi Mahi deresinin suyuyla göle girmesi, dere ağzında avlanması, tuzlanması ve çevreye satılması hakkında yazdıkları özetle şöyle:

> Bendi Mahi Nehri, Bargiri [Muradiye] Kalesi yakınında Van Gölü'ne dökülür. Nehrin göle girdiği yere de Bendi Mahi derler ve yılda bir kere binlerce balık buradan Van Gölü'ne girer. Gölde eğir kökü yerler ve bir ay kadar kalırlar. Balıklar geri dönmeye başladıkları sırada Van defterdarının adamları yolu bend ile kapatıp balıkları mahpus eder. Sonra bu mahpus kalan balıkları avlayıp tuzlarlar. Tuzlanmış balıkları Acem ve Ermeni tüccarlar satın alıp nice bin deve yükü tuzlu balığı İran'a, Azerbaycan'a, Bakü'ye ve Lahican'a götürüp satarlar. Bunlar lezzetli ve yağlı balıklardır. Bu balıklardan hazine dokuz

81 *Chalcarburnus tarichi*. Arapça *tarih/dareh* Yunanca *tarihos*'tan gelir ve genellikle tuzlanıp kurutulmuş balığı tanımlar, Arapçada *dareh* biçimi taze inci kefali için kullanılmıştır. Sözcük için bkz. ayrıca Georgacas 1978, s. 154-166.

yük[82] akçe gelir elde eder. Van kalesi askerlerinin ve göl etrafındaki diğer kale askerlerinin ulufesi [maaşı] bu balıkların gelirinden ödenir (4/88).

Van Gölü'ndeki balık avını Tavernier de benzer şekilde anlatır. Ek olarak gölde tek bir balık türünün avlandığını vurgular ve daha önce herkesin avlanabildiği gölün geliri mültezime verilince, göldeki balıkların yılana dönüştüğü efsanesini nakleder.[83] Balıktan mahrum kalan halkın tepkisini yansıtan bu efsaneyi Evliya muhtemelen duymamıştı. Seyyah Van'ın doğusundaki Ereçek (Erçek) Gölü'nde avlanan "aslâ balık râyihası" olmayan ve sultan IV. Murad'ın da Revan seferi dönüşü yiyip takdir ettiği "on vukiyye gelir yahşi alabalığı"nın ayân ve kibarlara hediye gönderildiğini de nakleder (4/171).

Evliya uzun süre kaldığı Mısır'ın Nil balıklarını, Nil deltasındaki iltizama verilen üç büyük gölden, Burlos (Burullus), Utku (Idku) ve Menzile (Manzala) göllerinden elde edilen onlarca "Mısrî kîsesi" geliri[84] ve Fayyum'da avlanan semek-i Yûsuf'u anlatır.[85] Yazara göre Kahirelilerin yağma edecek kadar sevdiği, kendisinin de yediği ve "müşk râyihalı ilik misâl bir balık" diye övdüğü (10/157) Yusuf balığı tanımlanamadı. Yusuf balığı gibi tanımlanamayan diğer bir Nil balığı, Hz. İdris'le ilişkilendirilen ve *Seyahatnâme*'de sıkça rastlanan yenmesi yasaklanmış balıklardan[86] biri olan hût-ı İdrîs (İdris balığı) ya da semek-i ri'âde'dır.[87]

82 Bir yük, yüz bin akçe olduğuna göre, Van gölünden hazineye yılda 9x100.000=900.000 akçe gelir sağlanıyordu. Kıyaslayabilmek için bir örnek: Malatya kadısının yıllık ek geliri 20 kîse-i Rûmî (1kise=40.000 akçe), yani 800.000 akçeydi (4/12). Beykoz'un kılıçbalığı dalyanıyla kıyaslamak için bkz. yukarıda dipnot 34.

83 Tavernier 2006 [1676], s. 292. 1632–1660 yılları arasında Doğu'ya beş yolculuk yapmış olan seyyahın Van'dan hangi tarihte geçtiği belli değildir.

84 10/371, 10/383, 10/397. Bir Osmanlı kesesi=500, bir Mısır kesesi=600 kuruştu (Pakalın).

85 "Semeke-i Yûsuf, mâ'ide-i Yûsuf ve hût-ı Yûsuf derler bir münakkaş balıkdır" (10/157).

86 *Seyahatnâme*'de kutsal sayılan ve yenmesi yasak olan balıklara; olağanüstü güçle donatılmış koruyucu, tılsımlı balıklara; savaş ve kıyımları haber veren balıklara; gelecekle ilgili kehanette bulunan balıklara ilişkin hikâyeler eksik değildir. Fakat bu efsaneler kitabın sınırlarını aştığından "efsanevî balıklar" ancak başka bir çalışmanın konusu olabilir.

87 Balığın adı, Arapça titreme anlamındaki *ra'âde*'den *semek-i ra'âde* olması muhtemeldir, krş. Âşık Mehmed, s. 1494, [Semek-i] Ra'âde.

> Nîl'de bir balık olur, semek-i ri'âde derler. Her kim dutup yemek isterse ol ân eli kurulur [kıvrılır?], elinden bırağırsa eli yine eyi olur. Anınçün cümle sayyâdların şebekelerinde [ağlardan] çıkdıkça âzâd ederler. İki vukiyye gelir bir sarı balıkdır. [...] Bu balığa hût-ı İdrîs dahi derler. Alabalık gibi münakkaş bir balıkdır kim niçe derde devâdır. [...] Cenâb-ı Bârî İdrîs'e gökden mâ'ide ya'nî pişmiş balık ve tere gönderüp tenâvül edüp def'-i cû etdikde kemiklerin Nîl'e atdıkca bu balık halk olurmuş [yaratılırmış] (10/190).

Seyyahımız, imparatorluğun batı eyaletlerinde görüp gezdiği çoğu mirî olan göller ve bunlarda avlanan balıklar hakkında şunları yazar: Beşik Gölü'nde[88] "birer zirâ"[89] boyunda turnabalığı, kefal, vilya (?) ve yılanbalığı; İşkodra Gölü'nde pisi, sazan, levrek (tatlı su levreği), kefal ve yılanbalığı; Ohri Gölü'nde uştuka, misarya (?), sazan, alabalık ve misk gibi kokan yılanbalığı ve Yanya Gölü'nde "yalan dünya"nın en leziz yılanbalığı avlanırmış.

Evliya tatlı su balıklarını –özellikle alabalığı– överken, deniz balıkları için nadiren kullandığı "aslâ balık râyihası yokdur" ya da "misk ü amber râyihası vardır", "misk gibi kokar" türünden açıklamaları sık sık tekrarlar.[90] Bu açıklamalar, balıklar hakkında "ansiklopedik" bilgi vermekten çok, yenilebilir olduklarına dair okuru ikna etme çabası olarak değerlendirilebilir. Sanki Evliya, kendi damak tadını paylaştığını ancak balık kokusundan hoşlanmadığını bildiği bir kitleye, bu balıkların yosun ve eğir kökü[91] yedikleri için etlerinin lezzetli, hafif ve kokusuz ya da mis kokulu olduklarının "garanti"sini vermek ister. Paradoks gibi duran "balık kokmayan balık" ifadesi aslında yanlış değildir, çünkü hiçbir tatlı su balığında deniz balığının yoğun kokusu yoktur ve belki de tatlı su balıklarının –daha kolay bulunabil-

88 Bugün adı Volvi olan, Selanik'in 32 km. kuzeydoğusunda Yunanistan'ın ikinci büyük gölü. Övgüler için sırasıyla bkz. 8/43, 6/58, 8/325, 8/292.

89 75–90 santim arası. Turna'nın uzunluğu 1,5 metreye kadar ulaşabilir.

90 Evliya'ya göre alabalıklar ister İznik Gölü'nden (3/9); ister Ereçek Gölü'nden (4/171); ister Sofya'nın Vitoş Yaylası göllerinden (3/228), isterse Ohri Gölü'nden (8/325) avlanmış olsun daima misk kokuludur. Bu kategorinin diğer balıkları: pisi, kaya, sazan, yılan ve turnabalığıdır. Ayrıca Bingöl (3/144), Çağa Gölü (3/152), Gölikesir Gölü (5/311), Kanije Gölü (7/23) ve Ohri Gölü (8/325) balıklarında da "aslâ balık râyihası yokdur."

91 Göl, dere vb su kenarlarında yetişen bir bitki (*Rizoma calami aromatici*), bkz. Baytop 1999,s. 202.

meleri dışında– toplumda tercih edilme nedeni budur. Evliya ayrıca tatlı su balıklarını da lezzet, koku ve boy açısından kıyaslar ve en lezzetlisi ve irisi hakkında okura bilgi verir:

> Altı yedi vukkiye gelir mâhîleri olur kim Bingöl'de ve Göksin'de ve Ramazânoğlu yaylalarında olmaz. La'l-gûn zer-nişânlı müsk-bûlu [misk kokulu] alabalığı ve sazan balığı [...] bir kûh-ı bülende [yüksek dağa] mahsûs değildir, illâ bu Vitos yaylasında olur (3/228).
> Bâ-husûs bu İskenderiye halîcinde [İşkodra Gölü] çıkan yılan balığı ne Gölikesir'de[92] ve ne Ohri'de ve ne Beşik göllerinde çıkmak ihtimâlleri yoktur. [...] Semîn ü lezîz olup misk gibi kokar (6/58).

Bu tür kıyaslamalar Evliya'nın balıkları iyi tanıyan bir Osmanlı çelebisi, dahası bir alabalık, sazan, yılanbalığı meraklısı olduğunu düşündürüyor.

Tuna'nın balıkları, dalyanlar ve balık yan ürünleri

Evliya çeşitli tarihlerde Tuna boyu eyaletlerine yaptığı yolculuklar sırasında Tuna Nehri'ni her mevsimde, her yönüyle, her kıvrımıyla tanıma fırsatını bulur. Tuna dalyanları özel ilgi alanlarından biridir. Üstelik bu dalyanlar sadece balık avı noktaları değil, balık yan ürünleri üretim merkezleridir. Seyyahımız Tuna'nın balık çeşitleri, balık salamurası, balık turşusu imalatı ve "kara" havyar ticareti hakkında bilgi toplar, bu bilgileri ve kendi gözlemlerini *Seyahatnâme*'nin üçüncü, beşinci ve yedinci ciltlerinde okura aktarır. "Nehr-i azîm" Tuna'nın görülmeye değer dalyanlarından biri nehrin Karadeniz'e döküldüğü yerde yükselen Kili Kalesi'nin (bugün Romanya sınırları içinde kalan Stara Kilia şehri) önündeki dalyandı:

> Bu kal'a önünde nehr-i Tuna üzre emîn ağa [balık emini] azîm balık dalyanları yapup morina ve mersin ve çığa [çuka] ve uştuka [turnabalığı] ve liçse (?) ve kefal ve som [yayınbalığı] ve lom[93] ve sazan balık-

92 Kastoria, Türkçede Kesriye, Yunanistan'ın kuzeyinde, Batı Makedonya bölgesindeki il, il merkezi ve gölün adı.

93 Belki adını Tuna kıyısındaki Lom şehrinden alan bir balık ya da som balığına uyak olsun diye yazarın uydurduğu bir sözcüktür.

ları ve gayrı isimli niçe bin elvân balıkları sayd edüp tuzlar.[...] Cümle balıklar [dalyana] girüp mahpus olup bir karış balık taşra [dışarı] çıkamayup pereme[94] ve kayıklar kadar onar on beşer arşın[95] kaddi [boyunda] müteferrika morina[96] ve sekizer ve beşer zirâ' mersin balıkların kıra kıra Tuna yüzü kızıl kan olup andan tuzlayup niçe bin bâzergânlara balık salamurasın [...] altun ile fürûht edüp [satarlar] nice bin araba yükü balık turşusu kâfiristâna gider. Ve ba'zı morina balığından beş altı kantar[97] kara havyar çıkar (5/113).

Kili dalyanı, geliri yetmiş yük akçe (yedi milyon akçe)[98] bedelle kiralanan büyük bir dalyandı ve çevredeki sekiz kalede görevli olan askerlerin ulûfeleri bu dalyanın geliriyle ödenirdi. Diğer önemli bir dalyan, yetmiş yedi yük akçe (yedi milyon yedi yüz bin akçe) karşılığında kiralanan Silistre dalyanıydı. Burada avlanan "Üsküdar kayığı" boyundaki "her biri birer ejderhâ" morinaların havyarı alındıktan sonra:

> Balık kassâbları dilim dilim, çilim çilim edüp tuzlayup diyâr-ı Leh'e ve Moskov'a [...] ve Dip Frengistân'a ve'l-hâsıl cemî'i kâfiristâna arabalar ile ve keştîler [gemiler] ile havyar ve mersin ve morina balığın götürürler[di] (3/194).[99]

Tuna kıyısındaki "iki yüz adet mîrî balık kasabı dükkânı"ndan havyar ve yılda iki bin araba balık salamurası satın alan "kırk elli bin guruşa

94 İstanbul'da yolcu taşımacılığında kullanılan büyük kayık.

95 Çarşı arşını 68 santimdi, yani Evliya yaklaşık on metre boyunda bir morinadan söz ediyor. Karadeniz'e dökülen ırmak ağızlarında avlanan ve İstanbul Balıkhanesinde satılan 250 kiloluk mersin morinalarının (Deveciyan, s. 203) boyunu bilmiyoruz, ama on metre biraz gerçek dışı gözüküyor.

96 Büyük boy morina balığı. "Müteferrika ta'bîr olunan morina mâhîleri [...] Üsküdar kayığı cüssesi kadar balıklardır." (3/194).

97 1 kantar=44 okka=56 kg. Evliya tek bir balıktan yaklaşık 280 ile 338 kilo arasında havyar alındığını yazıyor ve bu kez gerçekten abartıyor! Bir mersinbalığından alınabilecek havyar miktarı için bkz. Deveciyan, s. 204.

98 Bkz. yukarıda dipnot 82.

99 Evliya Tuna Nehri haricinde, Azak Denizi'ne dökülen Ten/Tün (Don) ve Karadeniz'e dökülen Turla (Dinyester) nehirlerinde de leziz morina, mersin, çığa ve uştuka balıklarının avlandığını yazar (2/68).

mâlik morina ve mersin balığı bâzergânı kefereler" [100] ya da Kırım Kefe'den yüzlerce gemi kara havyar ve tuzlanmış balık fıçıları yükleyen tüccarlar[101] bu malları sadece "kafiristan"a mı gönderirlerdi? Bu dalyanlardan İstanbul'a havyar, balık salamurası gelmez miydi? *Seyahatnâme*'de, Kırım'dan tuzlanmış balık getirildiğine dair dolaylı bir bilgiyle karşılaşırız. Evliya ilk Karadeniz yolculuğunda Kırım'dan dönerken gemisi fırtınaya kapılır ve zor anlar geçirir. Tehlike anında gemiden atılan safralar arasında Kırım'dan yüklenmiş balık turşusu fıçıları da vardı.[102] 17. yüzyıl belgeleri Karadeniz'den Selanik'e götürülen havyar fıçılarından[103] ve İstanbul ile Galata'daki havyarcı esnafının[104] mal alım satımlarını düzenleyen 1759 tarihli bir hüküm, "kadîmü'l-eyyâmdan berü" [eskiden beri] Karadeniz'den fıçılarla getirilen "kara havyar ve morina balığı bastırması"ndan söz eder.[105] Ne yazık ki ithal edilen siyah havyarın ne kadarının Müslüman, ne kadarının gayrimüslim sofralarında tüketildiğini hakkında hiçbir bilgimiz yok.[106]

Evliya, sözünü etmese de İstanbul'da lakerda,[107] likorinoz[108] ve balık tuzlaması yapılır, hatta tuzlanan balıklar, iç talep karşılandıktan sonra

100 5/60. Yabancı gümüş bir para olan guruş'un değeri Evliya'nın döneminde yaklaşık 80 akçeydi, yani balık tüccarlarının serveti 4 milyon akçe civarındaydı ki bu da çok yüksek bir meblağdı.

101 7/268.

102 "Hemân gemi üstünde azîm yapağı çuvalları ve papır hasırları ve balık turşusu fıçıları ve gemi keresteleri var idi. Cümle halk imdâd edüp cümle mezkûr [yukarıda adı geçen] eşyaları deryâya atdılar" (2/70). Daha sonraki dönemlerde Rusya'dan gelen tuzlu balık ve havyar hakkında bkz. Ahmet Refik 1930, s. 225-227.

103 Galata Mahkemesi'nin 1604 ve 1683 tarihli kararları, Kuran 2010, c. II, s. 44, 507.

104 Galata'daki "havyarcı esnafı"na 17. yüzyıl belgelerinde sıkça rastlarız, bkz. Kuran 2010, c. I, s. 86, 88, 116; c. II, s.165; bkz. ayrıca 85 Numaralı Mühimme Defteri, 1630-1631 (1632), no. 429, s. 260. Konuya ilişkin mahkeme kararlarından, morina ticaretini "havyarcılar tâ'ifesi" Rumların elde tutuğu anlaşılıyor, sadece loncanın kethüdası Müslüman/Türk'tü, Kuran 2010, c. I, s. 86, 172.

105 Ahkâm Defterleri 1997, s. 244.

106 II. Mehmed devrinde saraya alınan havyar için bkz. Barkan 1979, s. 239, 241, 244, 247, 250; Kanuni devrindeki alımlar için Bilgin 2004, s. 196. Hıristiyan dini perhizlerinde hayvansal ürünlerin tüketilmesi yasak olmasına rağmen havyar bu yasağın dışında kalan bir gıdadır, o nedenle de tüketimi perhiz dönemlerinde artardı. Rumların aşırıya kaçan havyar tüketimi hakkında bkz. Pouqueville 1805, c. I, s. 384.

107 *Narh Defteri*'nde "pasdırma" edilmiş balıklar arasında yer alan lakerdanın okka fiyatı 4 akçeydi, Kütüloğlu 1983, s. 94.

108 Yun. *likourinos*'tan, tütsülenmiş kefal balığı. Sözcüğün etimolojisi belli değildir. İstanbul'da üretilen tuzlanmış, tütsülenmiş ve kurutulmuş *likorini* balıkları Yunanistan ve İtalya'ya ihraç edilirdi, Belon 2001 [1553], s. 195.

"Frengistân ve Akdeniz taraflarına" ihraç bile edilirdi.[109] 17. yüzyılda İstanbul çarşılarında yılanbalığı, kılıç balığı ve uskumru balığı pastırması satılırdı.[110] 1850'li yıllarda Tuna, Volga ve Don boylarından havyar ve morina pastırmasından başka bakalyaros,[111] tuzlanmış çıka balıkları, hatta "birinci sınıf" tuzlanmış sardalye –bu kez Avrupa'dan– ithal edilirdi.[112] Bu canlı üretim ve ithalat-ihracat herhalde sadece "keferelere meze" yetiştirmek için yapılmıyordu. İç talep karşılanmadan ihracatı yasak olan tuzlanmış, kurutulmuş çeşitli irili ufaklı balıklar, ucuz taze balıklar gibi toplumdaki bazı kesimlerin günlük, sıradan besin maddesiydi. Örneğin Hıristiyan tebaanın –hele su kaynaklarından uzak yaşayanların– protein ihtiyacını karşılamak için (özellikle dini perhiz dönemlerinde) bolca tükettiği gıdalardı. Muhtemelen olanakları sınırlı olan diğer kesimler de besin değeri yüksek bu gıdaları aynı nedenle tüketirlerdi.[113]

Seyyahımızın balıklar kadar dalyanlara da olan ilgisi aşikârdır. Bu ilgi, çoğu mirî mal olan dalyanların hazineye gelir sağlamasından kaynaklanıyor olabilir. Devletin gelir ve giderleri, vergi tahsildarlığı da yapmış olan Evliya'nın ilgisini çeken konulardandı. O yüzden Tuna'dan başka Azak Denizi, Akdeniz ve Adriyatik Denizi kıyısında karşılaştığı tüm dalyanları gezer; Akdeniz dalyanlarında üretilen ve padişaha, krallara hediye gidecek kadar lezzetli bir ürün olan balıkyumurtasını uzun uzun anlatır. Tuzlandıktan ve güneşte kurutulduktan sonra balmumuyla kaplanan kefal balığı yumurtasının lezzeti kadar ticari değeri de yüksekti. Mora Yarı-

109 18. yüzyılda Galata'daki tuzlayıcı esnafı, İstanbul balıkhanesine gelen ve şehrin balıkpazarlarına taksim edildikten sonra artan balıklardan tuzlama yapardı. Dikkat çekici olan, söz konusu esnafın sadece balık fazlasını tuzlaması ve ihracat hırsıyla taze balığa el koyup tuzlamaması için tedbir alınıyor olmasıydı, Ahkâm Defterleri 1997, s. 90–91, 178, 219.

110 Kütüloğlu 1983, s. 94.

111 Türkiye'ye artık ithal edilmeyen bakalyaros, *Gadidae* familyasından büyük bir balığın tuzlanmış ve kurutulmuş filetosudur. İngilizcede *cod fish* olarak geçen bu balığı bazı kaynaklar "büyük mezgit" olarak açıklar. Bakalyaros bir zamanlar "yoksul yemeği" iken bugün Yunanistan'ın neredeyse milli yemeklerinden biridir ve tarator eşliğinde (*bakaliaros skordalia*) pek rağbet görür.

112 Lemonidēs 1849, s. 18–20. Osmanlı İmparatorluğunun iç ve dış ticaretine ilişkin Yunanca kapsamlı bir kitap yapmış olan yazar, eserinin önsözünde Fransızca bir baskıdan söz eder, fakat bu baskıya ulaşılamadı.

113 Morina balığı turşusunun okkası 4 akçeydi, Kütüloğlu 1983, s. 94. Tuzlu balıklardan alınan vergi hakkında Mayıs 1693 tarihli bir hüküm şöyle başlar: "Varillerle taşradan gelen tuzlu balıklardan gerek Müslim gerek kâfir her kim iştira ider ise [satın alırsa]...", Ahmet Refik 1930, s. 15.

madası'nın[114] hemen kuzeyindeki Miselonka'daki[115] "cümle mîrî, niçe yüz aded" balık dalyanında:

> Ve kefal balığı yumurtası olur kim gûyâ akîk-i Yemenî [Yemen akiği] olup sarı balmûmuna batırup bu dahi Frengistân'a gidüp kırk elli dirhem [130-160 gr] gelir yumurtayı bir altuna verirler. Misk gibi râyihası olup gâyet mukavvîdir (8/276).

Miselonka'nın kuzeyinde, sadrazam hası olan, Anatolkoz[116] dalyanlarında sarı balmumuyla kaplanan balıkyumurtaları da bünyeyi kuvvetlendirmenin ötesinde iyi de bir şarap mezesi olarak övgüye değerdi:

> Bunda olan tez ü tâze ve za'feran gibi sarı ve lezîz ve amber-i hâm râyihalı balık yumurtaları bir diyârda yoktur kim pâdişâhlara ve kral-lara hedâyâ gider gâyet mukavvi nukl-i tarabdır ya'nî şarâb-ı bî-hicâb mezesidir. [...] Cemî'i Frengistân'da miskâlin[117] birer altuna satarlar. Her bir yumurtası ellişer dirhem ancak gelir (8/277).

Akdenizdeki diğer önemli bir balıkyumurtası –ve balık salamurası– merkezi, aynı zamanda Mısır ve İstanbul'un pirinç deposu olan Dimyat şehriydi:

> Bu şehirde [...] cümle üç bin sayyâd-ı semek vardır. Rûm ve Frengistân'a tuzlu balık salamurası ve balmûmuna banmış kehrübâ-misâl balık yumurtası bu diyârdan cânib-i erba'a diyârlarına gider. Zîrâ bu şehrin cânib-i erba'ası [dört yanı] cümle buhayrelerdir [göl-dür] kim niçe bin gûnâ-gûn mâhîleri olur (10/389).

Evliya'nın konakladığı kasaba ve şehirlerde tanıştığı, ahbaplıklar kurup hediyeler alıp verdiği, birlikte yemek yediği ve yöre hakkında bilgi

114 Yunanistan'ın güneyinde Peloponisos/Peloponez Yarımadası.

115 Messolonghi [Mesolongi] Yunanistan'ın orta kesiminde, Patra Körfezi'nin kuzeydoğusundaki lagün.

116 Aitolikos [Etolikos okunur] lagünü. Bugün de Mesolongi ve Aitolikos lagününde, yörede bafa denilen, dişi kefal avlanır ve Yunanistan'ın en kaliteli balıkyumurtası buralarda üretilir.

117 Bir miskal=4,5 gr. İki altından çıkan sonuca göre yöreden çıkış fiyatı 240 gramı bir altınken, "Frengistan"da satış fiyatı 4,5 gramı bir altındı. Ne yazık ki narh defterinde adı geçmesine rağmen fiyatı belirtilmiyor.

topladığı eşraf ve ayan arasında balık eminleri de vardı. Seyyahımız mirî göl ve dalyanların güvenliğinden sorumlu eminlerin dalyan üzerindeki saraylarını ziyaret eder; dalyanların nasıl inşa edildiğini; yıllık gelirlerini; kaça ve kimin tarafından kiralandığını; avlanan balıkların adlarını; tatlarından boylarına dek özelliklerini; kaçak balık avının nasıl engellendiğini ve cezalandırıldığını dostluk kurduğu bu eminlerden öğrenirdi.[118] *Seyahatnâme*'de balık eminleriyle ilgili atıflar çoktur ve onların alanına giren konulara ilişkin bilgiler zengindir. Öte yandan metinde Evliya'nın deniz balıkları ve balıkçılığı konusunda başvurduğu bu tür "kaynak kişi"lere pek rastlanmaz. İstanbul şehrinin uzak ve yakın geçmişinde "rızkını denizden çıkaranlar" çoğunlukla Rum'du ve bu insanların elit kesimlerle hiçbir ilişkisi yoktu.[119] Ege dünyasında da durum farklı değildi. Bu "kefere" balıkçılar, kültürlü Evliya Çelebi'nin birlikte zaman geçireceği, sohbet edip bilgi alışverişi yapacağı türden insanlar değildi, üstelik Ege'de –ve hatta bazen İstanbul'da[120] –dil sorunundan dolayı ilişki kurması iyice zordu. Çünkü Evliya her ne kadar Yunanca bildiğini söylese de, metinde yaptığı ya da yapmadığı açıklamalardan, yani sonradan doldurmak için bıraktığı boşluklardan Yunanca bilmediği anlaşılıyor.[121]

118 3/194, 8/326. Örneğin Beşik Gölü [Volvi] "on yedi yük akçe" karşılığında Selanikli "Çufud Yahyâ Ağa'nın iltizâmı[ydı]" (8/43). Yetmiş yedi yük akçe ile iltizam olan Tuna dalyanlarının gelir-giderleri için bkz. 3/193–3/195.

119 Evliya sadece balık satıcılarının "bu tâifenin çoğu Kayseriyye ve Niğde ve Manya Urumlarıdır" ve pişiricilerin "cümle Rûm keferelerdir" etnik kimliğini belirtir (1/290–291). Fakat Belon (2001 [1553], s. 523), Çanakkale ve Marmara kıyısında neredeyse herkesin balıkçılık yaptığını ve Rumca konuştuğunu nakleder; Dernschwam (1987 [1554], s. 302) Türklerin balıkçılıkla uğraşmadıklarını yazar. Bu konuda en ilginç belge 1498 tarihli bir kanundur: "... iki Çekmecelerde olan balıkçılar kullardan olmayup âzâdelerden ve ehli zimmetden [gayrimüslimlerden] olmak kanunken...", Barkan 1943, s. 102. Tabii kanunlar ihlal edilebilir, zamanla da değişir ve 1683 tarihli Galata Mahkemesi'nin bir kararında Kasımpaşalı Müslüman balıkçılara rastlarız, Kuran 2010, c. I, s. 274-277.

120 Peloponez'deki dağlık Mani'den (Manya) gelip (1/291) İstanbul'da balıkçılık yapan bir Yunanlının Türkçe bilmesi mümkün değildi. Zaten Türkçeyi, Evliya'nın hicvederek yazıya döktüğü o bildik aksanla konuşanlar Anadolulu Rumlar değil, Ege Adaları'ndan ya da kara Yunanistan'dan "iş ve aş" bulmak için İstanbul'a gelenlerdi.

121 "Fesâhat [ü] belâğat üzre lisân-ı Yûnânı [...] anlardım" (1/37). Evliya Yunanca, ya da lisân-ı Urumca bilseydi eğer, "Der-beyân-ı lisân-ı Yûnâniyân" başlığı altında sözüm ona İncil'de Hazreti Muhammed'le ilgili asılsız ve anlamsız sözcükleri sıralamaz; alfabeyi yalan yanlış yazmaz; "Hristos [İsa] Allâh'ın ismidir"; Mathaios'a "Mansego" demezdi (8/123). "Lisân-ı Rûmca Vasiligoz büyük ayu demekdir" (6/86); "vasil ayuya derler" (8/48) açıklamalarını, hicvetmek maksadıyla da olsa yapmazdı. Vasil, özel erkek adıdır, krş. Dankoff-Tezcan, s. 274.

Denizle "haşır neşir" olmamış bir toplumun ferdi olan Evliya'ya İstanbul'da gördüğü, tanıdığı ve yediği deniz balıkları dışındaki balıkları anlatacak/tanıtacak kişilerin olmaması, *Seyahatnâme*'nin yukarıda sözü edilen deniz balıklarıyla ilgili "eksik"liğinin bir nedeni olabilir. Bilgi toplayacağı kişiler olmayınca, seyyah balık faslını kalıp cümlelerle geçiştirir ya da Rodos Adası'nda olduğu gibi bildiklerinin adını sıralar ve yanılır: "Gûna-gûn balığı olur ve istiridye ve midye ve kerevit ve pağurya ve yengeç ve istakoz" (9/125). Bir tatlı su böceği olan kerevit Rodos kıyılarında ne arar? Ya da Rodos'ta ve Girit'te sözünü ettiği kalkan balıkları? (9/133, 8/175).

Seyahatnâme'de balık pişirme yöntemleri

Bir Osmanlı seyahatnamesinde yemek tarifine rastlamak şaşırtıcıysa da, bu tarifin Osmanlı yemek kültürüne ilişkin önyargıları alt üst eden bir balık yemeği tarifi olması iki kat şaşırtıcıdır. Tarifin temel malzemesi, sıradan küçük bir deniz balığı; yağı, zeytinyağı; tamamlayıcı malzemesi, soğan, pırasa ve bol yeşilliktir. "Klasik" Osmanlı mutfağını anımsatan ve tarifi günümüz "Akdeniz mutfağı"ndan farklı kılan tek bir öğe var: tarçın.

> Ammâ pilaki derler bir gûne ot taşından tavalar yaparlar. İbtidâ bu hapsi balığın pâk ayırtlayup onar onar kamışa dizüp ma'denos ve kerefis ve soğan ve pırasayı pâk hûrde [ufak] kıyup darçın ve fülfül-i siyâh ile halt edüp bir kat kerefis ve ma'denivâzı [maydanoz ve soğan ve pırasayı] pilaki tavası içine döşeyüp bir kat hapsi döşeyüp ba'dehû [ondan sonra] Tarabefzûnûn âb-ı hayâta [Trabzon'un hayat suyuna] benzer su zeytûn yağın döküp germâ-nermâ [orta ısı] âteşde bir sâ'at pisüp gûyâ nûr olup tenâvül eden nûr-ı pür olur. [...] mi'ideye nâfi'dir [...] mâ'ide-i Sübhân'dır (2/54).[122]

122 Yunanca bir sözcük olan *plaki* öncelikle düz bir levhayı tanımlar. Plaki sözcüğü zamanla yayvan bir pişirme kabını (*plaki-plakero*) ve içinde pişen yemeği (*plaki*) tanımlar hale geldi. Pilaki tavasının malzemesi olan "ot taşı" ise muhtemelen küfeki taşı olarak da bilinen, işlenmesi kolay, su geçirmez taş cinsidir. Tarifi uygulamak isteyenlere toz tarçını çekinmeden bolca kullanmaları önerilir. Enfes bir yemek olduğu deneyle sabittir.

Hamsi pilakisi *Seyahatnâme*'nin tek tarifidir, ama Evliya tad alarak yediği balıkların nasıl pişirildiklerini kısacık da olsa aktarmaktan geri kalmaz. Esnaf Alayı'na balıkçılarla birlikte katılan balıkpazarı Rum aşçılarının balıkları kızartmalarını anlatır:

> Esnâf-ı âşcıyân-ı balıkbâzârı: Dükkân 500, neferât 900, cümle Rûm keferelerdir. Gûna-gûn balıkları pâk kalaylı tavalar içre balıkların tabîatına göre kimisin tereyağıyla, kimisin say yağıyla kimin şîr-i revgan yağıyla [susamyağı] ve kimin Mısır ve Tekirdağ beziryağıyla [keten tohumu yağı] pâk pişirir[ler] (1/291).

Tatlı su balıklarının çoğu –gerektiği gibi– tereyağıyla pişirilirdi: Çekmece Gölü'nden avlanan pisi balığı; Uludağ'ın Sobran Yaylası'nda, Sofya'nın Vitoş Yaylası'nda ve Saraybosna'nın Bosna Nehri'nde avlanan kocaman alabalıklar "tereyağlar ile tabh edülüp tenâvül edülüp zevk u safalar etdilir[di]."[123]

17. yüzyılda imparatorluğun dört bir yanında pişirilen ve Evliya'nın üşenmeden kaydettiği diğer balık yemekleri şunlardır:

Balık çorbaları: İstanbul'da Rum aşçılar "nâzük kefal balığı çorbası" pişirirdi (1/291). Trabzon'da hamsi çorbası (2/54); İznik'te alabalık ve sala balığının çorbası (3/9); Gölikesir Gölü'nde (Kesriye) çeşitli balıkların çorbası yapılırdı (5/311).

Balık tavaları: İznik (3/9) ve Gölikesir Gölü balıklarının (5/311) tavası; Budin'in uştuka balığı tavası meşhûrdu (6/153).

Fırında balık: Belgrat'ın "sazan balığı ve mersin balığı furunu" ünlüydü. (5/199).

Balık kapaması: Üsküp'ün Vardar balığı (5/300) ve Budin'in sazan balığı kapaması yapılırdı (6/153).

Balık kebabı: Gölikesir'de alabalık, sazan ve levrek kebâbı gayet lezîz ve latîfti (5/311); Ohri'de yılanbalığı defne yaprağıyla kebap edilirdi (8/325).[124]

123 Sırasıyla 1/240, 2/20, 3/228, 5/229.
124 Defne yapraklı yılanbalığı kebabı 1764 tarihli yemek risâlesinde de geçer, Sefercioğlu 1985, s. 42.

Balık pilavı: İstanbul Balıkbazarı'nda Rum aşçılar leziz "zeytûn yağıyla midye pilavı"[125] pişirir (1/291); Trabzon'da hamsi suyuna pilav yapılırdı (2/53).

Dahası, kılıç balığı sarmısaklı sirkeli taratorla yenilir[126] (1/229); Bağdat yakınlarında balıklara nar suyu sıkılır (4/299); meyhor kimesneler de istiridyeleri "zeyt yağıyla pişirüp yâhûd limon ile çiğce" (1/204), bazen de "âteşte demir ıskara üzre pişirüp" yerlerdi (1/291).

Evliya'ya göre balığın faydaları

Osmanlı tıbbı "iyi ve temiz" balıkları besleyici ve kuvvet verici özelliklerinden dolayı "hasta yemeği" olarak kabul eder, o nedenle de tıp yazmalarında balıklarla ve en yararlı pişirme yöntemleriyle ilgili bilgilere rastlanır.[127] Evliya bu metinlerden söz etmez ve her ne kadar bazen "cemî'i hükemânın"[128] balığı muzır bulduğunu yazsa da genellikle pek çok derde deva olarak tanıtır. En başta ağrı hastalığına (tifo) ve hummaya (sıtma) karşı en etkili ilaç olarak yılanbalığını önerir:

> Ve gâyetü'l-gâye nâfi' [çok faydalı] yılan balığıdır kim dünyâda nazîri yoktur, hummaya ve ağrı hastalığına mübtelâ olan kimesneler bu yılan balığını pişirüp yeseler yâhûd başın kendüde götürseler [başlarına koysalar] [...] ısıtmadan ve ağrı hastalığından halâs olup şifâ bulur (6/58).

Yılanbalığının taze etinin ve tuzlanmış kafasının faydalarından sık sık bahseder (5/311, 8/278, 8/325, 10/190) ve çok tüketilen bölgelerde insanların bu hastalıklara asla yakalanmadıklarını da iddia eder. Yani hem ilaç, hem önleyici tedbir olarak kullanmayı önerir. Yılanbalığının sarılığa (10/190), "Frenk zahmına", yani frengiye deva olarak önerir. (5/311). Ham-

125 İstanbul'un Balıkpazarı'nda "zimmî" aşçıların pişirdiği midye pilavına 1755'te Galata kadısına gönderilen bir hükümde de rastlanır, Ahkâm Defterleri 1997, s. 109–110. Ayrıca aynı döneme ait elimizde bir "tarak pilavı" tarifi de var, Sefercioğlu 1985, s. 57.

126 Ayrıca, "bunun [kılıç balığı] tefne yapraklarıyla donanmış kebab şişleri ateşe konulduğu gibi lâtif kokusu etrafa yayılır", Eremya Çelebi 1988 [1698], s. 17–18.

127 Bkz. Sarı-Aydın 1999.

128 Tüm bilginler, 5/311.

si hem ağrı hastalığına yakalananlara şifa verirmiş, hem de pilaki olarak (yukarıdaki tarif) yenildiğinde gözü kuvvetlendirip mideye faydalı olurmuş (2/54). Fakat balıkların bu yararlarını gölgede bırakacak en büyük özellikleri cinsel gücü artıran besinler olmasıydı. Evliya balıkların afrodizyak özelliklerini çok teferruatlı anlatır. Örneğin:

> Yedi gün bir âdem [hamsi] tenâvül etse her gice ehline varup yedişer kere kendi balığın ehline yidire... (2/54).

> Bosna-Hersek'te Popova balıklarından "birini tenâvül eden âdem gûyâ sakankur-ı mâhî[129] ma'cûnu yemiş gibi takviye verüp ol gece ehliyle levendâne ve dilberâne pehlivân-âsâ [pehlivan gibi] güleş edüp ehlini beş altı kere alt edüp yenmeğe kâdir olur (6/282).

Dahası yılanbalığı da bedene kuvvet verip insanı ehliyle pehlivan gibi güreştirirmiş; kalkan balığı kadınların hamile kalmasını sağlarmış; bekri biraderlerin, sapıkların mezesi olarak sürekli kötülenen istiridyeler bile "küçük çük bürâdere kuvvet verüp" şahlandıracak ve "her gece ehliyle ve nâ-ehliyle beşer onar kere cimâ" etmesini sağlayacak kadar güçlendiriciymiş ve daha nice balıkların nice faydaları varmış. Evliya, "Allahın affına sığınarak" hepsinin faydalarını tek tek anlatır.[130]

Seyahatnâme'nin on cildine dağılmış olan su ürünleriyle ilgili verileri derleyip alt alta sıralayıp diğer kaynaklarla da destekleyince ortaya çıkan tablo, balığın 17. yüzyılda Osmanlı dünyasında hiç de küçümsenmeyecek bir besin, hazineye gelir sağlayan ticari bir meta olduğu; balığın taze ve kurutulmuş/tuzlanmış olarak tüketildiğini; taze balık ve havyar, balıkyumurtası türü yan ürünlerinin tüketiminde Müslümanların da payı olduğunu; sultanlara,

129 Sakankur, Nil'de yaşayan bir kertenkele türüdür. Efsaneye göre timsah ile balığın birleşmesinden ortaya çıkmıştır. Evliya'ya göre, siyah üzümle dövülmüş bir altın ağırlığında kurutulmuş sakankur eti en "mukavvi" afrodizyakmış (10/189).

130 Bu faydaların tümüne vakıf olmak için bkz. 1/204, 1/291, 2/53, 2/54, 6/282, 7/295, 8/292, 8/325, 10/49, 10/492. Ayrıca Sırvani'ye göre de balıkların çoğu "cimâ'a kuvvet verir."

ayânlara, hediye gidecek kadar önemsendiğini gözler önüne seriyor.[131] Daha önce de değinildiği gibi Evliya'nın balıklara yaklaşımı, kendi öznel bakışından öte daha geniş toplumsal bir kesimin tercihlerini de yansıtıyor. Ne yazık ki elimizde, bu "kesimin" büyüklüğü ve tam olarak kimleri kapsadığı konusunda kesin bir yorum yapabilecek kadar veri yoktur. Fakat 17. yüzyılda Müslüman Osmanlıların tatlı su balıklarını tercih ettiklerini, yine de bu olgunun 1640'da İstanbul'da en pahalı iki balığın deniz balığı olmasını engellemediğini; balık kokusundan hoşlanmadıklarını; alabalığı, pisiyi tereyağıyla pişirdiklerini; yılanbalığını, tekir ve kılıç balığını takdir ettiklerini ve genel olarak balık etini "mukavvî" kabul ettiklerini söyleyebiliriz. Bundan başka, balık tüketiminin ekonomik sorunların artmasına ve toplumunun kültürel değişimine paralel olarak arttığını, dolayısıyla ucuz balıkları en "alttakilerin", [132] pahalıları da değişime ayak uydurmuş olan en "üsttekilerin" tükettiğini söylemek pek de yanlış olmayacaktır.

Balıkçılarla helvacıların kavgasında Evliya'nın balığı kötüleyen helvacıların ağzından:

> ... hakkâ kim bizim Yazıcıoğlu efendimiz sâhil-i bahrde [deniz kıyısında] olur ammâ pederi ve kendisi ve ecdâdları ömr-i azîzleri içre ol azîz balık yemeyüp... (1/288)

demesi ve Yazıcıoğlu'nu örnek göstermesi tesadüfî değildir. Peygamberin hayatını anlatan ünlü Muhammediyye kitabının yazarı Gelibolulu Mehmed Yazıcıoğlu –ve kardeşi Ahmed– Fatih döneminde toplumun yükselmekte olan yeni kesimine muhalif olan şeyh ve ulemaya yakınlığıyla bilinen "muhafazakâr" grubun temsilcileriydi.[133] Toplumlarda kültürel değişimin ne

131 Evliya Gölikesir [Kesriye] Gölü'nden avlanan balıkların tuzlanıp "âlât-ı meclis için" sultan IV. Murad'a gönderildiğini de anlatır. Ayrıca şöyle bir bilgiyi de nakleder: "Mâ-tekaddem [Kasaba-i Tarabya'da] leb-i deryâda bir balık dalyanı var imiş [...] Selîm Şâh-ı Sânî [II. Selim], leb-i deryâyı tef errüc ederken bu sayyâd-ı mâhî mahalline uğrayup gûnâ-gûn mâhîler sayd etdirüp [...] tâze şikâr olunmuş mâhîleri pişirdüp ayş[u] tarab edüp zevk [u] safâ eder" (1/226).

132 "Hıristiyanlar pazarlardan mantıklı fiyatlarda bolca balık bulabiliyorlar, sıradan ve yoksul Türkler de bu beslenmede onları izliyorlar", Bon 1996 [1604–1607], s. 102. 17. yüzyılda yoksulluğun artmasıyla besin alışkanlıklarının değişmesi konusunda bkz. Yerasimos 2002, s. 48–49.

133 Yerasimos 1993, s. 61.

kadar zor gerçekleştiğini düşünecek olursak Türklerin balık etine alışmalarının neden uzun zaman aldığını daha kolay anlayabiliriz.

Tablo 21. *Seyahatnâme*'de balıklar ve "deryâ haşerâtları"[134]

Seyahatnâme'deki adı	Latince adı	Açıklamalar
acarlı balık	?	Bingöl Yaylası gölleri balığı
âdem balığı	?	
alabalık	Salmo trutta	
alabalık la'l gûn pullu	?	
alakerde balığı	Sadra sadra?	orta boy torik, sivri ?
alcık balığı	?	Bingöl Yaylası gölleri balığı
atrina	Atherina presbyter	gümüş balığı, Yun. atherina'dan
beğ balığı	?	Yeniçağa Gölü balığı
buncu	?	Deniz kabuklusu
çağa balığı	?	Yeniçağa Gölü balığı
çıka/çığa balığı	Acipenser ruthenus	çuka balığı, Bulg. chiga'dan, en küçük mersinbalığı türü
çime balığı	Anguilla anguilla	yılanbalığı yavrusu
çiroz	Scomber scomber	küçük ve yağsız uskumru
çuçurya	Crenilabrus mediterraneus	
çüngüs balığı	?	Bingöl Yaylası gölleri balığı
deniz kestânesi	Echinus	dikenli deniz kabuklusu
dilçe balığı	?	Vitoş Yaylası Gölü balığı
elhalinübe/elhalinye balığı	?	İznik Gölü balığı
Ereçek balığı	?	Erçek Gölü balığı, alabalık türü
fıçıda balığı	Sadra sadra	Piçota/poçida, büyük torik
gelincik balığı	Motella vurgalis	
gümüş balığı	Atherina presbyter	
hamsi/hapsi balığı	Engraulis encrasicholus	
hârûn balığı	?	Bingöl Yaylası gölleri balığı
hediyye balığı	?	vaha gölcüklerine avlanan, parlak

134 Latince adlar için Deveciyan ve Fishbase sitesi kullanılmıştır.

		sivri burunlu balık[135]
horosya	Blennius gattorugine?	horozbina?
hûb balığı	?	Messolongi lagünü-Yunanistan
hût-i İdrîs	?	Nil balığı
Ihtapot/ahtapot	Octopus vulgaris	
ırgı balığı	?	Baksan Nehri (Kafkasya) balığı
ıstakoz	Astacus marinus	
İskorbid/iskorpit balığı	Scorpaena porcus	
ismodik	?	Tuna Nehri balığı
istaride balığı	?	İstanbul Boğazı balıklarından
İsta[v]rid balığı	Scomber trachurus	
istiridye	Ostrea edulis	
izmarid balığı	Maena vulgaris	
kalaklı kefal	?	
kalkan balığı	Rhombus maximus	
kara sazan	Mylophaiyngodan-piceus	siyah sazan/çamur sazanı
kaya balığı	Gobio gobio	deniz kayası
kefal balığı	Mugil cephalus	
kepî balığı	?	Hazar Denizi balığı
kerevit	Astacus fluviatilis	tatlı su böceği
kılıçbalığı	Xiphias gladius	
kırgı balığı	?	Bingöl Yaylası gölleri balığı
kızıl kalkan balığı	?	
kızılca tekir	Mullus surmuletus	
kolyoz	Scomber colias	
kulaklı kalkan	?	
kürek balığı [külenk?]	Esox lucius	turnabalığı, Far. külenk'ten
küreki [külenk?]	?	
lakoz	Ostrea edulis:	istiridye
levrek balığı	Labrax labrax	deniz levreği
liçse balığı	?	Tuna Nehri balığı
lipâta balığı	?	Hazar Denizi balığı

135 Bkz. 1/289, 9/305.

livne balığı	Tinca tinca?	kadife balığı?
lom balığı	?	Tuna Nehri balığı
lüfer/ülüfer/nîlûfer balığı	Pomatomus saltatrix	
mercân balığı	?	Kızıldeniz balığı
mersin balığı	Acipenser sturio	asıl mersinbalığı
midye	Mytilus edulis	
minâ balığı	?	Hazar Denizi balığı
misarya	Salmo letnica?	Ohri Gölü balığı
misk balığı	?	Kızıldeniz balığı
morina balığı[136]	Huso huso ya da	Mersin morinası, Bulg./Rom.
	Acipenser huso	moruna'dan
müteferrika	Huso huso	en büyük boy morina balığı
Nîl balığı	?	
nîlûfer balığı (bkz. lüfer)		
paçoz	Mugil saliens	küçük boy kefal
pağurya	Carcinus maenas	pavurya
palamid	Pelamis sarda	palamut
pisi balığı	Pleuronectes platessa	deniz pisisi
Popova balığı		Tuna balığı
pullu balık	Gasterosteus aculeatus?	dikeli/dikence balık
sağorine	?	deniz kabuklusu
sala balığı	?	İznik Gölü balığı
sarık balığı	?	Bingöl Yaylası gölleri balığı
sazan balığı	Cyprinus carpio	
sebz balığı	?	Hazar Denizi balığı
semek-i İbrâhîm [barbunya]	Mullus barbatus	barbunya
semek-i ri'âde	?	Nil balığı
serdelye	Alosa sardina	sardalye balığı
sıka balığı	?	Bingöl Yaylası gölleri balığı
sîmî [simli balık?]	?	Hazar Denizi balığı
sindiye balığı	?	Nil Nehri balığı

136 Beluga olarak da bilinen ve asıl mersinbalığından daha büyük olan bir mersinbalığı türü. Üç, dört metre boyunda ve dört yüz kiloya kadar olanlar muhtemelen Evliya'nın müteferrika dediği türdür.

som balığı	Silurus glanis	Yayınbalığı, Bulg. som'dan
söve balığı	?	Kuzey Kafkasya, nehir balığı
sülügen	?	deniz kabuklusu
sülüne	Solen	sulinya, denizçakısı
sürhendâm	Caspialosa curensis	Kızılbalık, Hazar Denizi balığı
şıba balığı	?	Vitoş Yaylası Gölü balığı
şilbe balığı	?	Nil balığı
tarak	Pecten Jacobaeuns	deniz kabuklusu
teke	Palaemon serratus	büyük karides
tekür balığı	Mullus surmuletus	tekir balığı
tirkis/tirkiz balığı	Alosa alosa	tirsi balığı
turna balığı	Esox lucius	bkz. kürek/külenk ve uştuk
uskumru	Scomber scomber	
uştuk/uştuka balığı	Esox lucius	turnabalığı, Bulg. ştuka'dan
üsmük	?	Tuna Nehri balığı
Van deryâsı balığı	Chalcarburnus tarichi	inci kefalı
vilya balığı	?	Volvi Gölü balığı-Selanik
yassı balık	?	Bingöl Yaylası gölleri balığı
yengeç	Decapoda takımı, Brachyura alt grubunun ortak adı[137]	deniz kabuklusu
yılan balığı/mâr-i mâhî	Anguilla anguilla	
yılarya	Mugil saliens	ilarya balığı Bulg. ilaria'dan, kefal balığının küçüğü
Yûsuf balığı/semek-i Yûsuf	?	Fayyum-Mısır balığı
zer nişânlı/zerefşân alabalık	Truta lacustris?	Gölalası?

137 *Dekapoda*=Yun. on ayaklılar, *Brachyura* (Vrahiura)=Yun. kısa kuyruklular.

Seyahatnâme'de Sebzeler ve Baklagiller

> *Bamya: Yeşil yeşil şeşhâne pelid cirminde [altı bölmeli palamut büyüklüğünde][1] bir ta'âmdır. Üstü keler [kertenkele] derisi gibi dikenlicedir, ammâ tabh oldukda dikeni mahv olur. Lâhm-ı şahm [yağlı et] ile bişince ve içine limon suyu koyunca gâyet nâfi' [yararlı] ta'am olur. Ve içinde mercimekden küçük kırmızı mercimekleri vardır. Ba'zılar sarımsağ ve yoğurd ile bişirüp bûrânî ederler, aceb ni'met-i lezîz olur* (10/270).

Bamya'yı sevmeyenler, severek yedikleri halde hiç temizlememiş ya da çiğken evirip çevirip dikkatlice bakmamış olanlar yukarıdaki alıntıyı okuduktan sonra bu küçücük, tüylüce sebzeye farklı bir gözle bakacaklar; muhtemelen de Evliya'nın bamyaya gösterdiği özene, genel olarak yiyeceklere olan ilgisine ve tasvir maharetine bir kez daha hayranlık duyacaklardır.

Seyahatnâme'deki gıda maddelerinin %3,12'sini sebzeler oluşturuyor.[2] Ne var ki oran olarak az olmalarına karşın metinde en ilginç tasvirler –ileride değineceğimiz meyvelerden sonra– çoğu İstanbul'da pek bilinmeyen sebze türleriyle ilgilidir. Evliya, Ortadoğu'da ve özellikle Mısır'da gördüğü pek çok "egzotik" meyve ve sebzeyi: "Mısır'da hâsıl olup Rûm'da olmayan me'kûlât [u] meşrûbât ve nebâtât u müsmirâtlar" ile "Mısır'ın hâk-i pâkinde hâsıl olan nebâtât makûlesi me'kûlâtların beyân eder" başlığı altında sıralayıp etraflıca anlatır.[3] Peki, o dönemde Mısır'da sıradan bir yiyecek olan bamya İstanbullular için gerçekten "egzotik" bir sebze miydi? Yoksa Evliya yanılıp bildik, alelâde bir sebze için mürekkep mi harcıyordu?

Osmanlı mutfağının elimizdeki 15.-16. yüzyıl yemek tariflerinde, sarayın iaşe ve mutfakla ilgili belgelerinde bamyaya rastlanmıyor. Saray mutfağının on iki ayı kapsayan (Nisan 1573-Mayıs 1574) muhasebe defterinde

1 Aslında beş bölmeli.
2 Tüm bitkisel gıdaların dökümü için bkz. Ekler, Liste X.
3 10/267, 10/269. Adı geçen ve tanımlanabilmiş meyve-sebzelerin Latince adları için bkz. Dizin.

27.190 adet patlıcan, 47.605 deste pazı, 119.650 deste ıspanak, 9.125 deste kereviz, 605 deste pırasa, 3.510 baş kuru soğan, 10.773 adet hıyar, 23.580 adet marul, 281.327 deste maydanoz, 20.200 tane asma yaprağı, 530 okka (680 kg) taze bakla ve 5.218 okka (6.689 kg) havuç kayıtlı, ama bir okka bamya bile yoktur[4] ve araştırmalar 1650 yılına kadar saraya bamya girmediğini göstermektedir.[5] Bamya ile ilgili –şimdilik– elimizdeki ilk kayıt 17. yüzyılın ortalarına aittir. IV. Mehmed'in daha önceki bölümlerde de başvurulan, yaklaşık 1675–1676 yıllarına ait tayınat defterinde sultanın günlük sebze istihkakında bamyayı da görürüz.[6] Bir sonraki yüzyıl belgelerinde ise İstanbul'a gelen sebzeler arasında bamya eksik değil, hatta Eyüp'te, Üsküdar'ın Yoros kazasında (Boğazın Karadeniz girişinde) ve Kasımpaşa'da yetiştirilen bamyaların, "bamyacıbaşı" marifetiyle sarayın mutfağı için "güzidesi" alınsın diye İstanbul kadılarına gönderilen hükümlere de rastlarız.[7] Anlaşılan Afrika kökenli bamyanın, sarayın ve İstanbulluların mutfağına giriş tarihi 1660'lı, 70'li yıllardır. Demek ki Evliya bamyayı tanıtmak amacıyla ayrıntılı anlatmakta haklıydı ve yazdıkları ileride Osmanlı mutfağında "bamyanın tarihçesi"yle ilgilenecek olanlara sağlam bir ipucu olacaktır.

Seyyahımız Mısır'da gördüğü sebzelerden kurkâsı, kârnabiti (karnabahar) ve mülûhiyeyi de okura anlatma, tanıtma ihtiyacını duyar: [8]

> Kurkâs: Bursa turpu gibi bir siyâh ni'metdir. Fukarâlar isti'mâl ederler. Kestâne lezzetindedir (10/270).
>
> Karnebît: Lahana-misâl bir ni'metdir, lâkin sarı sarı çiçeği var (10/270).

4 Barkan 1979, s. 110–113.

5 Bilgin 2004, s. 259.

6 BOA, K.K. Tayınat no. 7268. Defterde bamya ile birlikte "kavata"nın adı da geçer. Hem IV. Mehmed'in, hem Haseki Sultan'ın tayınatında "bamya-kavata" birlikte kaydedildiğine göre bamyanın bir tür yeşil domates olan kavatayla (*Solanum capsicum grossum*) pişirildiğini varsayabiliriz. Kavata için bkz. Artan 2006, sayı 6.

7 1694 tarihli bir belge, saraya alınan 63.000 adet (!) bamyadan söz eder, BOA, K.K. 7289, nakleden Artan 2006. Bkz. ayrıca Ahmet Refik 1930, s. 153 (30 Haziran 1741 tarihli hüküm); 1756 ve 1758 tarihli hükümler, İstanbul Esnaf Tarihi 1997, s. 125, 172.

8 Çünkü: "kuskus pilâvı ve mülûhiyye ve bamya ve kurkas ve karnebît, bu ta'âmlar dahi Mısır'a mahsûsdur" (10/206).

> Mülûhiyye: [...] Nâne-misâl bir yeşil otdur, ıspanak gibi bûrânî ederler. Serî'u'l-hazm ve mukavvî ve kara Arablar ta'âmıdır ve tavâşîlere [hadımlara] gâyet nâfi'dir [faydalıdır] (10/270).

Mısır dışında bugün Kıbrıs'ta da yaygın olan kurkas (kolokas ya da gölevez) İstanbul mutfağı için hâlâ yabancı bir sebzedir. Yazarın "karnebît" tasviri bildiğimiz karnabahara pek uymuyorsa da en azından o familyadan bir sebze olduğunu bellidir. Aslında Evliya'nın sözünü ettiği sebzelerin günümüzde hangi adla yetiştirildiklerini ya da ne tür bir değişime uğradıklarını bilemediğimizden, meyveler bölümünde değineceğimiz metodolojik sorun sebzelerde de karşımıza çıkar ve tanımlamak bazen zorlaşır. Evliya'nın naneye benzetmesi pek de isabetli olmayan mühliyeye gelirsek: Mısır'da antik çağlardan beri tüketilen, ebegümeci cinslerinden biri olan mühliye, her ne kadar IV. Mehmed'in sebze tayınatında yer almış olsa da, o dönemde İstanbul'da bolca tüketilen bir sebze olduğu şüphelidir. Günümüzde bile Mısır beslenme kültüründen etkilenmiş Kıbrıs'ta (molohiya/molehiya) ve coğrafi yakınlığı olan Adana yöresi dışında Türk mutfağında yaygın bir sebze değildir. Seyyahın Sudan'da yediği lezzetli "zerhar" ise bize tümüyle yabancı ve tanımlanamayan bir sebzedir:

> Ve bir gûne yumurta getirdilerdi, tavuk yumurtası gibi beyâz ve cirmde dahi ol kadar, ammâ bir tarafında kökü var, gûyâ şalgamdır. Ammâ lezzetde bir şeye müşâbeheti yokdur. Meğer bu beyzâ yerde bitermiş. Kabuğu beyâz, içi lâ'lpâre-misâl kırmızı. Dahi içinde fındık kadar bir çekirdeği var. Kabuğun kırup içinden cüllâb-ı zülâlin nûş edersin. Gûyâ bi-emrillâh süd lezzetindedir. Tereyağı içinde tabh olup yenilse dahi lezîz, dahi mukavvî olur. Zerhar derler bir gûne yer yumurtasıdır, aceb lezîz ta'âmdır (10/496).

Evliya bu "egzotik" ürünler dışında kalan sebze ve yeşillikleri tasvir etmez ve çoğunu Esnaf Alayı'nda yer alan ilgili satıcıları anlatırken sıralar:

> Esnâf-ı kuru sarımsakcıyân: Dükkân 80, neferât 102, bunların dükkânları Odunkapusu hâricinde ve Galata'da ve Tophâne'de çokdur.

Bunlar dahi başcılara ve işkembecilere yamakdır, zîrâ baş ve paça ve işkembe sarımsaksız olmazdır. Bu sarımsak gerçi bed-râyihalı ni'metdir, ammâ nâfi'dir [yararlıdır]. [...] Bu sarımsakçıların pîrleri ma'lûmum değildir. [...] 'Ey sarımsak, câna sarılsak' diyerek pür-silâh ubûr ederler (1/283).

Esnâf-ı soğancıyân: Dükkân yetmiş, neferât üç yüz. [...] Bu hirfet dahi omuzlarında niçe bin dizi dizi soğanları taşıyup 'Her ta'âma lezzet veren tuz soğandır soğan' deyü feryâd ederek pür-silâh ubûr ederler (1/284).[9]

Esnâf-ı salatacıyân: "Dükkân iki yüz, neferât üç yüz, bunlar serâpâ [hepsi] Gölikesreli[10] Urumlar ve Horpuştalı[11] Urumlar ve Liçistalı[12] Urımlardır. Pîrleri ma'lûmum değildir. Dükkânların tabaklarla zeyn edüp "Yağlı ve sirkeli ve sarımsaklı salata" deyü feryâd ederek ubûr ederler (1/285).

Esnâf-ı ıspanakcıyân [ve] sebzeciyân: Dükkân dört yüz,[13] neferât beş yüz pîrleri Baba Reten-i Bâğban [dır]. Bunların büyük kârhâneleri Yemiş iskelesi dibinde sebzehâne-i mîrîdir. Sebzehâne ağası, bostâncıbaşı tarafından terekecibaşıdır. [...] Bu sebzeciyân tahtırevânlar üzre dükkânların salata ve ma'denivâz ve kerefis [kereviz] ve kabak, lahana ve hıyâr ve patlıcan ile tezyîn edüp halk üzre hıyâr ve şalgam atarak ubûr ederler (1/285).

Dahası, "dolmacıyân" esnafının sebzeli dolmalarını; "turşucuyân"

9 Soğan ve sarmısak için ayrıca bkz. Üçüncü Bölüm: Baharatlar.

10 Kastorya/Kesriye Kuzey Yunanistan'da, Arnavutluk ile Makedonya sınırlarına yakın bir şehir.

11 Kuzey Yunanistan'da, Kesriye'nin yaklaşık 15 km. güneyinde bir şehir, günümüzde Argos Orestikon.

12 Kuzey Yunanistan'da, Makedonya Cumhuriyeti sınırına yakın, Kesriye'nin yaklaşık 125 km. kuzeydoğusunda küçük şehir, günümüzde Polikarpi. Tüm "salatacıların" aynı bölgeden gelmeleri kadar, yöreden İstanbul'a göçün akışıyla ilgili tablo da ilginçtir. Yazar, salata satıcıları haricinde sebze yetiştiren "kefeere"lerden de dolaylı olarak söz eder: "Menzil-i karye-i Pendik: Leb-i deryâda bir kefere köyüdür [...] bağ ve bostanları çok olmağıla İslambol'un cümle sebzevatları bundan gelir." (2/88), Nüfus mübadelesinin yapıldığı 1923 yılına kadar Pendik nüfusunun önemli bir bölümü Rumlardan oluşuyordu.

13 Metinde rakamla 400(0).

esnafının sarhoş ayıltan, iştah açan turşularını;[14] bazen yiyeceklerden ayrı bölümlerde ele aldığı "sebzevât-ı giyâhât"[15] ya da "nebât-ı sebzevât" başlıkları altında çiğ yenilebilir otları sıralarken yeşillik ile sebzelerden söz eder:

> Der-beyân-ı nebât-ı sebzevât: Evvelâ Van lahanası ekâlîm-i seb'ada [yedi iklimde] yokdur [...] kim her biri fil şikemi [göbeği] kadar olur ve gâyet rakîk varakları olur [...] ve ma'denüvâzı ve kerefisi ve mevzûn su kabağı Van'da tenâvül olunur ve çiriş[16] ta'bîr ederler bir giyâhdır [ot] tabh olup gâyet lezîzdir ve teresi ve soğanı ve fûmı [sarmısağı] ve kırpısı [?] ve harbuzası[17] dahi memdûhdur (4/125, Van).
>
> Der-rahmet-i sebzevât-ı giyâhât: Sebzevât-ı ahzariyyât [yeşil, taze] kısmından her bâr sayf [u] şitâda [yaz-kış] salatası ve soğanı ve purasası ve teresi ve sarımsağı ve lahanası ve turpu ve şalgamı ve havucu vefret üzre olur (8/75, Selanik).

Metinde adı en sık geçen sebzeler lahana ve kabaktır. Yazara göre lahanaların en irisi ve makbulü Van lahanasıydı.[18] Balkanlarda ve Macaristan'da gördüğü "kapuska" tabir edilen lahanalar ise Van'dakiler kadar büyük olmasa da yine de mehteran takımındaki davul kadardı ve Boşnaklar o lahanaları gördüklerinde aşka gelip "Ah dînum, îmânum kapuska" derlermiş.[19] Kabakların en azmanı da Adana kabağıydı. Evliya bu kabaktan çok sık söz eder, ancak yemek bağlamında değil, benzetme öğesi olarak. Zaten lahana ve patlıcanı da mecazi anlamda çokça kullanır: Savaşlarda uçurulan kelleler Adana kabağı ya da Bosna lahanası gibi kopup yere yuvarlanır; Şebinkarahisar'daki

14 Dolma ve turşu çeşitleri için bkz. Dizin.

15 *Giyâh*=Far. taze ot.

16 İlkbaharda yetişen yabani bir bitki. Akzambak. Evliya Erzurum'da çiriş otu böreğinden söz eder: "çiriş otu derler bir güne sebzevâtdır, anın böreği..." (2/108). Günümüzde Erzurum yöresinde kavurması yapılır, bkz. Dizin, dipnot 149.

17 Metinde kavun-karpuz, meyve arasında değil, "besâtînler", yani bostan ürünleri arasında yer alır, bkz. ayrıca 10/405.

18 Yazarın naklettiği Van'ın sebze yemekleri arasında, 15. yüzyıldan beri Osmanlı saray mutfağında rağbet gören meyveli yemeklerden *tüffâhiye* (elma dolması/yemeği) ve *karanfilli seferce* de (karanfilli ayva yemeği) vardır. Dikkat çekici olan Evliya'nın bu iki meyveli yemekten Van'ın dışında söz etmemesidir. Adı geçen yemeklerin tarifleri için bkz. Şirvanî, s. 172, 243; Yerasimos 2002, s. 66, 74.

19 Boşnakların lahanalarla ilgili bu tezahürleri iki kez tekrarlanır: 5/268, 6/159.

"mine'l-acâ'ib" çocuğun başı "Adana kabağı ve Van lahanası ve husrevânî[20] küp kadardı ve burnu Mora patlıcanı kadar vardı"; Karadağlıların, Kalmukların, Yanyalı Rum ve Arnavud keferelerin başları genellikle "Adana kabağı kadar büyük"dü. Örnekler çoğaltılabilir ve bu mecazların arka planına bazen hafif bir aşağılamanın yansıdığı da sezilir. [21]

Yazar, iri Adana kabağının yanı sıra, Mısır'da gördüğü, hem yuvarlak bir kabağa, hem de kavuna benzetiği "acûru'l-ahzar"dan söz eder ve şöyle tarif eder:

> Acûru'l-ahzar[22]: Bu dahi abdüllâvî[23] gibidir, lâkin yeşildir ve alacası dahi yeşildir. Ve eşkâlde hemân abdüllâvî gibi eğri büğrüdür. Ve içinde çekirdeği vardır. Ve tabî'atı sovukdur ve ta'mı bir ni'mete müşâbeheti yokdur [benzemez]. Ve Rûm'da [Anadolu'da] Mısır kabağı derler, Mısır'da Rûm kabağı derler, bir müdevver [yuvarlak] kabakdır kim fakîr müzebzebînde kalmış [bir şeye karar verememiş] kabakdır, gâyet çok olur (10/270).

Kavunla (abdüllâvi) yuvarlak kabak (balkabağı?) arasında kararsız kalan –ve de tanımlanamayan– bu kabak cinsi dışında Evliya Mısır'da sürahi dolma kabağı, su kabağı, Freng kabağı ve Elvâh kabağı cinslerini de sayar.[24]

Seyahatnâme'nin zerzevatlarından söz edip de Hasankeyf şalgamından, Siirt'in pürçüklüsünden, yani havucundan bahsetmemek, bu iki şehir arasında savaş nedeni olan "şalgam-havuç" çekişmesinin öyküsüne yer vermemek büyük eksiklik olur. Evliya'nın nüktedan kişiliğini açığa çıkaran ve iki kez tekrarlamasından hoşuna gittiğini varsayabileceğimiz öykü şöyle:

> Bir kerre Hasankeyfâ halkının şalgamları gâyet büyük olmağile bir azîm şalgamı şehr-i Si'îrd'e hedâyâ gönderirler. Si'îr[d] şehrinin zurefâları da kızıl havuçları gâyet büyük olmağile Hasankeyf şalgamın

20 Bkz. Dizin.
21 Sırasıyla 2/187, 5/239, 2/201, 6/60, 7/324, 8/292.
22 Sözlük karşılığı yeşil acur.
23 Yabani kavun cinsi, bkz. Dizin.
24 Bkz. Dizin, kabak çeşitleri.

delüp kızıl havucu zeker gibi yapup şalgama sokup Hasankeyfâlıya gönderirler. Hasankeyfli dahi bu keyfiyyetden âr u gayret-i hamiyete [namuslarını koruma gayretine] gelüp niçe bin asker cem' edüp Si'îrdli ile bir ceng-i azîm edüp tarafeynden [her iki taraftan] niçe yüz âdem merhûm olduğu, karîbü'l-ahd [yakın zamanda] olmağile meşhûrdur. Hakkâ ki Si'îrd'in gâyet lezîz ve iri pürçüklüsü olur. Ol diyârda havuca pürçüklü derler (5/6).[25]

Gelelim *Seyahatnâme*'de adı geçen baklagillere. Metindeki on iki baklagil çeşidi toplam gıda maddesinin %0,53'ünü oluşturur. Bildik ve genellikle çorba bağlamında sözü edilen mercimek,[26] bakla,[27] nohut ve börülce[28] dışında yazar maş[29] ve özellikle İran topraklarında lobya'dan[30] bahseder. Bunların yanı sıra Belgrat, Saraybosna ve Üsküp'te görüp "Boşnak çorbasını pek sever" dediği kırah[31] ile yine Balkanlarda rastladığı "heldine dedikleri bakla-misâl hubûbât",[32] araştırılmaya değer ilginç bakliyatlardır.[33]

25 Ayrıca bkz. 4/329.

26 Bkz. Altıncı Bölüm: Çorbalar.

27 Kuru baklagillerden en sık adı geçen bakladır. Metindeki "baklası ikişer dirhem gelir" (4/185) türü ifadelerden yazarın kuru bakladan söz ettiği anlaşılıyor.

28 Börülce ya da 17. yüzyıl adıyla böğrülce, geniş bir coğrafyada sıkça adı geçen bir sebzedir: Edirne 3/262, Gelibolu 5/164, Belgrat 5/199, Üsküp 5/300, Buda 6/153, Serres 8/60, Selanik 8/75. Yazar Mısır'da yetişmediğini belirtir.

29 Maş'ın adı Doğu bölgelerinde geçer: Kazvin 4/220, Bağdat 4/255, Siirt 5/6 ve ayrıca Tokat 5/40.

30 Nihâvend 4/205, Hamedan 4/211, Kazvin 4/220. Bedevian'a göre (s. 614 (3598), börülce, maş ve lûbya, *Vigna catjang* (ya da *Dolichos catjang*) cinsleridir.

31 Bulgarca *grah*'tan, Tietze 1999/Slav., 47. Balkanlarda gırah olarak bilinirdi. Derleme Sözlüğü'nde, gırah fasulye olarak geçse de Meninski (3386), "*pisum, erbs, pois*" yani bezelye olarak açıklıyor.

32 Heldine unundan ekmek de yapılırdı: "Ve heldine dedikleri bakla-misâl hubûbâtın ekmeği bu Hersek ve Bosna diyârında mahpûs divlere Hazret-i Süleymân aleyhi's-selâmın hedâyâ gönderdiği ni'metdir, ve's-selâm", 6/284.

33 Ayrıca Mısır'da el temizliği için de kullanılan *turnus* (termiye, acıbakla) için bkz. Dizin.

Seyahatnâme'de Meyveler[1] ve Meyveleriyle Ünlenmiş Kentler

> *Husûsen [özellikle] Hisâr kirazı mevsiminde İstinye ve Yeniköy'de ve Tarabya'da ve Kefeliköyü'nde ve Büyükdere'de ve Sarıyer'de âlü'l-âl*[2] *la'l-gûn zülâlli âbdâr [kırmızı sulu] kiraz fasılları edüp gûnâ-gûn müsmirrâtından [çeşit çeşit meyvelerinden] kâm alup [tad alıp] niçe bin zevk u safâlar etdik* (3/276).

İstanbul'un kirazı ve şeftalisi; Bursa'nın "kırk çeşit", Malatya'nın "seksen çeşit" armudu; İstanbul, Niksar ve Urfa'nın "adem kellesi" kadar narları; Beypazarı, Geyve, Diyarbakır kavunları; Urla'nın razaki, kadın parmağı ve ter gömlek üzümleri; Şam'ın zeyni, Bozcaada'nın misket üzümü; İzmit'in ferik, Kocaeli'nin misket elması; İstanköy'ün kebbâtı, limonu; Medine hurması, Basra'nın hastavî hurması; Mısır'ın nabikası, cümmeyzi ve muzu... Evliya'nın zevkle yediği ya da sicillerde görüp kaydettiği yüzlerce meyveden sadece birkaçıdır.

Seyyahın sadece İstanbul'da binin üstünde "yemişçi" dükkânını bildirmesi; uğradığı neredeyse her şehrin bağ ve bahçeleri, meyveleri hakkında bilgi vermesi; meyve ağaçlarıyla ilgili efsaneler anlatması; makbul peşkeşler arasında meyvelerin de yer aldığını bildirmesi ve kısa da olsa meyve ticaretine değinmesi Osmanlıların meyve düşkünlüğünün ve tabii ki dönemin meyve zenginliğinin tescilidir.[3]

1 *Seyahatnâme*'nin meyvelerini kısaca tanıtan ve bu bölümün bir taslağı olan bir tebliğ, 14–15 Ekim 2010 tarihlerinde Bilecik Üniversitesi'nde gerçekleşen "Birinci Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu, Osmanlı Mutfak Kültürü" çerçevesinde sunuldu.

2 Âlü'l-âl'ın sözlük anlamı en alâ; en üstündür. Evliya Arapça kırmızı anlamındaki 'alâ'l-'âlî ile kelime oyunu yapıyor, krş. Dankoff-Tezcan, s. 72.

3 Evliya'ya göre "Esnâf-ı yemişciyân-ı bâzârbaşı: Dükkân 1007, neferât 3000 [...] Lâkin bu tâ'ife yaş meyve satarlar, gayrı şey satmazlar" (1/300). Bu sayılar bire bir gerçeğe uygun olmasa da meyveci –ki bunlara karpuzcular dahil değildir– loncasının büyüklüğü hakkında bir fikir veriyor. Bostan ürünü karpuz-kavun satanlar ise: "Evsâf-ı manavân ya'nî karpuzcuyân: Bunlar cümle 300 dükkân. Mâ'adâsı iskelelerde dağlar gibi kavun ve karpuz yığup [satarlar], neferât 2000" idi (1/301).

Seyahatnâme'ye yansıyan bu zenginliğin sayısal ifadesi ise şöyle: saptanan 2.245 adet gıda maddesinin 480'i meyvedir ve toplam içindeki oranı % 21,38'dir. Bu *Seyahatnâme*'deki gıda maddelerinin içinde en yüksek orandır, başka bir deyişle Evliya'nın en sık sözünü ettiği besin meyvedir.

Ancak, yüzlerce meyve cinsine ve öykülerine geçmeden önce konuyla ilgili önemli metodolojik bir soruna değinmek gerekiyor. Sorun, daha önce sebzelerde de kısaca belirtildiği gibi, Evliya'nın sözünü ettiği meyvelerin, bugün aynı adı taşıyanlarla ne derece özdeş olduğu sorunudur. Örneğin metindeki çilek ya da Trabzon hurması bugün bildiğimiz adaşlarıyla türdeş midir? Sözü edilen çilek muhtemelen yabani dağ çileği, belki de böğürtlendi. Trabzon hurması ise bir ihtimal günümüzde yetişenin yabani türüydü. Çok çeşitli gıda maddesi için, ama özellikle meyve, sebze ve her türlü "nebat" için geçerli olan bu sorun, ancak botanikçilerin ve etnobotanikçilerin yardımıyla çözülebilir. Dahası artık yok olmuş meyve cinslerinin tespiti ya da iri bir limon olan kebbat/kubat gibi yok olmaya yüz tutmuş olanların bilimsel olarak tanımlanması için uzmanların katkısına ihtiyaç vardır. Bu açıklamadan sonra *Seyahatnâme*'nin meyvelerine dönebiliriz.

Seyahatnâme'nin meyve cinsleri, çeşitleri ve özellikleri

Eğer on ciltlik bir metnin içinde dört yüz seksen meyve adı geçiyorsa bunları eksiksiz tanıtmanın tek yolu listelemektir.

Belirtilen sayı, *Seyahatnâme*'de adı geçen en genel anlamda meyveleri, yani kestane, ceviz, fıstık, zeytin gibi gündelik hayatta pek de meyveden sayılmayan; bağda, bahçede, bostanda ya da ormanda yetişen tüm ağaç ve bitkilerin kabuklu, kabuksuz, meyvelerini kapsıyor. Ayrıca Evliya'nın belirttiği tüğlice donbak (dikenli kestane), tülüce yumru (şeftali) ya da oğlan pabucı (armut kurusu)[4] gibi kimi yöresel adların yanı sıra bazı meyvelerin Arapça, Farsça, Kürtçe, Ermenice, hatta Slavca adlarını içeriyor. Meyve dökümü, çeşitli dillerdeki ve yöresel eşanlamlılardan arındığında toplam elli dört meyve cinsi ve üç yüz seksen iki değişik alt-cinsi içeren bir tablo ortaya çıkıyor.[5]

4 2/91. Evliya'nın açıklamaları, Bolu ağzı.

5 382+54+41 (yöresel eşanlamlı)+3 diğer=480. Tam döküm için bkz. Ekler, Liste XI..

Seyahatnâme'de adı geçen kabuklu-kabuksuz, yaş ve kuru meyve dökümü şöyle:

Tablo 22. *Seyahatnâme*'de meyveler (yöresel adlar dahil değildir)

Meyve cinsi	Yaş-kuru çeşit sayısı
abdüllâvî	-
alıç	-
armud/emrûd	33
ayva/sefercel	8
badem/levz	1
butum (menengiç)	-
ceviz	2
cümmeyz	3
çilek	1
dut	10
elma/tüffâh/sîb	29
emlec	-
erik/âlû/iccâs (ve encâs)	20
Frenk inciri (kaktüs meyvesi)	-
fındık	2
fıstık (Şam ve çam/sanavber fıstığı)	2
hıyârşenbe	-
hindistancevizi	1
hurma/temr	37
iğde	-
incir/lop/tîn	36
kabuli	-
karayemiş	-
karpuz/bıttîhu'l-ahzar/harbuz	8
kavun/bıttîh/bıttîhu'l-asfer	16
kaysı/mışmış	13
keçiboynuzu/hârnûp	-
kestane	2
kızılcık	1
kiraz/gülnâr	19
kocayemiş	-
limon	4
mersin meyvesi	1
muşmula	-
muz	-
nabik	-

nâr/enâr/lüffân	17
pelit meyvesi	-
şeftali	11
Trabzon hurması	-
turunç/narenç	-
unnâb	-
üvez	-
üzüm/engür/ineb	82
vişne	3
zerdali	6
zeytin	14
tanımlanamayan 7 meyve[6]	-
Toplam 54 çeşit	**382**

Anadolu'nun hemen hemen tüm bölgelerinde, Evliya'nın dolaştığı neredeyse tüm güzergâhlarda bol miktarda yetişen üzümün metinde en sık adı geçen meyve olması doğaldır. Evliya sadece üzüm cinslerini saymakla yetinmez, dönemin en ünlülerini de bildirir: Bozcaada'nın misket üzümü, Girit'te Hanya üzümü, el-Halil'in, Sincâr Dağları'nın[7] ve Urla'nın üzümleri. Dahası aşılanan asmalardan; kurutulan üzümlerden ve yerel pazarlar dışında batıda "Dip Frengistan'a", doğuda Mısır'a kadar uzanan kuru üzüm ticaretinden de bahseder.[8]

Ortadoğu coğrafyasının, Mısır ve Arabistan'ın en önemli meyvesi olan hurmanın, üzümden sonra en sık adı geçen meyve olması da doğaldır. Seyyahımız Medine'nin yedi, Mısır'ın on yedi ve Bağdat'ın yetmiş çeşit hurmasından söz eder; "yüce Yaratıcının Âdem'den arta kalan çamurdan yarattığı bu kutsal ağaç"la ilgili rivayetler nakleder;[9] insanoğlu için yüzlerce yararını anlatır; bedeni güçlendiren yaş hurmanın yanı sıra insana hayat veren hurma pekmezini, şerbetini, arakını, helvasını, latîf sirkesini ve ciğer tazeleyen turşusunu över. [10]

6 Cevz-i gülbeser, karman, kaysı nârı, kudret meyvesi, kuş yemiş, levzûrimte, levzü'n-nebî.

7 Kuzeybatı Irak, El Cezire bölgesinde sıradağı. Sözü edilen üzümler için bkz. 4/47, 5/158, 8/174, 9/55, 9/257, 9/261.

8 Pekmez, pestil, köfter, şıra ve şarap gibi üzüm yan ürünleri için bkz. On Birinci Bölüm: Tatlılar ve On İkinci Bölüm: İçecekler.

9 3/72, 4/260–261

10 Hurma yan ürünleri için bkz. Dizin ve 10/267. Evliya ayrıca hurma ağacının odunundan ve liflerinden nasıl yararlanıldığını da anlatır (4/26, Bağdat).

Evliya cennet meyvelerinden üzüm ve hurmaya gösterdiği ilgiyi otuzdan fazla çeşidini saydığı incir, armut, elmaya, kaydettiği çeşitleri daha az olsa da, erik, kiraz, nar, kavun ve ayvaya da gösterir. Yazar meyveleri genellikle anlatı kalıpları içinde, şehirlerin "me'kûlât [u] meşrûbâtının memdûhâtını beyan eder"ken sıralar. Fakat bazen de diğer yiyeceklerden ayırarak "der beyân-ı medhûhât-i müsmirrât" [övülmeye değer meyvelerin beyanı], "der-fasl-ı güzîdei müsmirrât" [seçkin meyveler faslı] türünden özel başlıklar altında ya da hayran olduğu İrem bahçesi misali bağ ve bahçelerin methiyesi faslında ele alır.

> Evsâf-ı mahsulât-ı müsmirât-ı fâkihât: Evvelâ kırk gûne emrûdu "Sicill-i şer'-i şerîf"de mestûrdur (2/23, Bursa).
>
> Me'kûlat-ı mahsûlât [ve] meşrûbâtının memdûhâtından bâğı ve bâğçesi cihânı zeyn edüp bir vukıyye ve beş yüz dirhem lüffân narı [ekşi nar türü] olur kim içinde her dânesi kızılcık dânesi kadardır (2/100, Niksar).
>
> Der-medh-i müsmirrât-ı bâğ-ı İrem-i Aspuzu: Evvelâ yedi gûne kaysısı [...] ve her bir kayısı kırk ve ellişer dirhem gelir (4/16, Malatya).
>
> Der-sitâyiş-i bâğ-ı cihân-ârâ gülistan ravza-i Arhonoz-ı bâğ-ı İremistân [...] Hattâ bir salkım üzümde yetmiş gûne dâne verir üzüm ağaçları [...] ve her salkımı kırkar ellişer vukıyye gelir engûrü ve seksen gûne âbdâr emrûd ağaçları ve kırk gûne elması... (8/244, Girit).
>
> Müsmirâtının âbdâr meyvelerin beyân eder: Evvelâ yedi nev'a hurmâsı olur. Evvelâ gûnâ-gûn tüffâhları [elmaları] vardır kim [elma gibi faydası boldur][11] bu Medîne elması hakkındadır. Ve âbdâr engûr-i gûnâ-gûnu olur. Ve şeftâlûsu dilber yanağı-misâl et şeftâlûsu olur. Ve kaysı ve zerdâlûsu ve gayri âlûsu [eriği] firâvândır [çoktur]. Ve âdem kellesi kadar limonu ve turuncu ve kebbâtı ve ağaç kavunu olur. Zeytûnu ve incîr ve rummânı dahi bisyârdır [çoktur] (9/328, Medine).

11 Evliya Arapça naklettiği "*Ve râhin râhı râhın misle tüffâh*" deyimini övgüye değer tüm elmalar için (Harput, Köstendil, Sudak, Şam ve Medine) kullanır. Deyimin kaynağı belli değildir.

Alıntılanan bölümlerde –ve benzerlerinde– şaşırtıcı olan Evliya'nın meyvelere düzdüğü övgüler ve sıraladığı çeşit bolluğu değil, meyvelerin ağırlıklarıyla ilgili yazdıklarıdır. Metinde "âdem kellesi kadar" büyük narların, ayva ve limonların yanı sıra, "kaz yumurtası kadar" eriklerle; altı buçuk kilodan elli kiloya kadar üzüm salkımlarıyla; dördü bir kilodan fazla çeken incirlerle; bir buçuk kilo çeken armutlarla ve bir eşeğin ikisini zor taşıyabileceği kadar iri kavun-karpuzlarla sık sık karşılaşırız.[12]

Elimizdeki 19. yüzyıla ait bir *Meyve Defteri* Evliya'nın sitayişle anlattığı bu abartılı irilikteki meyvelerden bazılarını kıyaslayabilme imkânını verir. Daha önce bazı makalelerde adı geçen ve bir bölümü yayınlanan söz konusu *Defter* son olarak Günay Kut'un notlarıyla yeniden yayınlandı.[13] Yaklaşık 1847–1848 yıllarında kaleme alınmış, İstanbul'da kime ait olduğu belirsiz bir bağda yetişen on beş cins meyvenin toplam altı yüz yetmiş üç çeşidini kapsayan *Meyve Defteri* (ya da Günay Kut'un isimlendirmesiyle Meyvenâme), Evliya'nın elinde tartı varmışçasına kaydettiği meyve ağırlıklarının gerçeği ne derece yansıttığını anlamaya, dolayısıyla yazarın o çok tartışılan güvenilirliği konusunda da bir yargıya varmamıza imkân tanıyor.

Seyahatnâme'de İstanbul'un iri lop incirlerinin dördü bir okka, yani 1,282 kg (tanesi 320 gr.) geldiği anlatılır. *Meyve Defteri*'nde de Tarabya'da Fransız Sarayı'nda yetişen "löp incirine benzer beheri seksen, yüz dirhem" (256–320 gr) olan incirlerin kaydı var. Hatta fidanı İşkodra'dan gelen ve tanesi "yarım kıyye" (yani 641 gram) çeken bir incir bile var. Her iki kaynakta en sık sözü edilen meyvelerden biri armuttur.[14] Evliya'ya göre Bosna'da gördüğü "yere basmaz" denen armudun tanesi "bir vukkıye yedi dirhem" (1.490 gr) ağırlığındaydı.[15] *Meyve Defteri*'ndeki yere basmaz armudu 320 gram civarında küçük bir armuttur, fakat Harput ve Ankara armutlarının her biri "yedi yüz dirhemden ziyade", yani 2 kilo 240 gramdan ağırdır. Ayrıca "kebir nargile gibi âlâ ayva" ve "beheri bir kıyye (1,282 kg)

12 Sırasıyla: 4/229, 6/24, 8/244, 2/89.

13 Kut 2008.

14 *Seyahatnâme*'de otuz üç, *Meyve Defteri*'nde iki yüz üç armut çeşidi kayıtlıdır. *Defter*'deki meyve çeşitleri, Evliya'nın belirttiği çeşitleri aratmayacak kadar çok: doksan sekiz çeşit elma, seksen dört erik, elli dokuz üzüm, kırk dört şeftali, otuz bir kiraz, yirmi bir çeşit kayısı.

15 Bkz. Meyveleriyle Anılan Kentler, Travnik.

gayet nefis etmek ayvası" türünden ibareler Evliya'nın "âdem kellesi kadar ayva" ifadesini doğrular niteliktedir. Defter'de "inanılmaz" diyebileceğimiz irilikte başka meyveler de kayıtlıdır. Örneğin elma gibi kayısılar, altı yüz kırk gramlık elmalar, ceviz büyüklüğünde üzüm taneleri, kirazlar ve vişneler. [16]

Demek ki geçmiş yüzyıllarda, hormonların, suni gübrelerin katkısı olmadan ya da genetiği değiştirilmeden de bazı meyveler irileşebiliyordu. 19. yüzyılda İstanbullu anonim bahçıvanın kayda geçtiği bilgiler, Evliya'nın meyvelerle ilgili naklettiklerinin tümünün hayal ürünü olmadığını ve cidden şaşırtıcı irilikte, imrenilecek meyvelerin yetiştirildiğini kanıtlıyor.

Gerçi Evliya'nın, bir salkım elli altmış kilo ağırlığında derken, aşılanınca otuz yedi çeşit üzüm veren Urla çarşısındaki asmayı[17] ya da Girit'in yılda yedi kez mahsul veren incir ağacını anlatırken hayal gücünü kullandığı, meyvelerin bolluğunu, ağacın verimliliğini vurgulamak için abarttığı açıktır. Ayrıca bu bolluk ve bereket ifade eden abartılı anlatım olmasaydı yazar yediği bunca leziz meyveyi nasıl tasvir edebilecekti? Urla'nın, Girit'in muhteşem üzümlerini kim ilgiyle okuyacaktı? Kitabın başında, yazarın üslubuna değinirken da belirtildiği[18] gibi Evliya, heyecanını yansıtmak ve okurun ilgisini çekmek için edebi bir araç olan "abartı"dan, (her) dönemin birçok seyyah ve yazarı gibi sık sık yararlanır. Meyveler için belki biraz fazlaca yararlanmış olabilir. Bu da onun en doğal "yazarlık hakkı"dır.

Seyahatnâme'de meyveleriyle anılan kentler

Kentlerin tanıtımında meyveler her zaman önemli bir yer tutar ve ister Batılı, ister Doğulu olsunlar, coğrafyacıların ve seyyahların çoğu ziyaret ettiği kentlerin sembolü olmuş lezzetli meyveler hakkında bilgi vermeyi ihmal etmez. Marco Polo, İbn Battûta, Ruy Gonzalez de Clavijo, Âşık Mehmed, Pierre Belon ve Evliya Çelebi'nin çağdaşlarından sayabileceğimiz Kâtip Çelebi, Jean-Baptiste Tavernier, Joseph de Tournefort ile Jean Char-

16 Kut 2008, s. 64, 66, 67, 69; *Seyahatnâme*, 4/16, 8/244.

17 Günümüz bağcılarına göre iri bir salkımın ağırlığı iki ile üç kilo arasındadır, çok istisnai durumlarda üst sınır beş kilodur. Zaten *Meyve Defteri*'nde kayıtlı en iri salkımlar iki, iki buçuk kıyye ağırlığındadır. Bir asmanın aşılanmasından elde edilebilecek sağlıklı ürün çeşidiyse üçü, dördü geçmezmiş.

18 Bkz. Giriş, s. 35.

din meyvelere özel ilgi gösterenlerdendir.[19] Fakat Evliya'nın ilgisi ve merakı bir bahçıvanınkine bedeldir. Bu benzersiz merakı sayesinde bugün pek çok kentin "damak çatlatan" meyvelerini ve 17. yüzyılda Osmanlı dünyasının ve çevresindeki bölgelerin meyve dökümünü yapabiliyoruz. *Seyahatnâme*'de meyveleriyle ünlenmiş kentlerin bazıları şunlardır:[20]

Bursa

Seyyaha göre Bursa'nın sicillerde kayıtlı kırk çeşit armudu, sulu üzümü, kayısısı, kirazı ve kırk dirhem (125 gr) ağırlığında iri kestanesi yeryüzünde tekti, bu kestanenin ilginç bir kebabı da yapılırdı:

> Kirde kebâbıyla kestâneyi yarup şişde kebâb ile pişüp kebâb yağıyla mülemma' olup nevr olur, âdem yemeden doymayup şehîd olur demek mertebesi lezîz kestânesi vardır. Ve yedi gûne dudu meşhûr-ı âfâkdır ve dud bâğları vardır kim Filedâr sahrâsını zeyn etmişdir [süslemiştir] (2/23).[21]

Evliya şeftaliden söz etmez. Belki de Bursa'da ipekçilik bitince dut ağaçları da yerlerini günümüzde ünlü şeftali ağaçlarına bıraktı.

Tarabefzûn (Trabzon)

Trabzon'un balıklarından, özellikle de hamsiden etkilenen Evliya kentin meyvelerini de övgüye değer bulur:

> Dilberlebi kirazı ve Lahîcân emrûdu ve beğ emrûdu ve gülâbî emrûdu ve Sinop elması ve nâmık üzümü ve melikî üzümü ve Frenk üzümü ni'met-i nefîsedir. Ve bâdencân inciri eyle lezîz ve mümessek incirdir kim misli diyârı Nâzilli'de olmaz. [...] Ve siyah kira-

19 Tabii Babur Şah'ı da unutmamak gerekir. Türk-Hint İmparatorluğunun kurucusu, asker ve devlet adamı Babur, hayatın tüm alanlarıyla olduğu gibi meyvelerle de ilgiliydi: "Buhara kavunu da meşhurdur. Semerkand alındığı zaman Ahsi ve Buhara'dan kavun getirip bir mecliste kesmiştim. Fakat Ahsi kavunu hiç karşılaştırılamaz", Baburnâme 2006, s. 136.

20 Kentler, Evliya'nın izlediği güzergâh ve güzergâhın anlatıldığı ciltlere göre sıralandı.

21 Filedâr/Fledar/Filadar, Bursa ovasının Nilüfer yakasının adıydı. Ayrıca günümüzde Uluabat Gölü'nün güneyinde, Osmangazi ilçesine bağlı Gündoğdu Köyü'nün adı da Fledar'dı.

za benzer bir gûne meyvedir. Bu dahi Tarabefzûn'a mahsûsdur (2/53).[22]

Seyyah ayrıca Trabzon'un zeytin ağaçlarından ve Trabzon hurmasından da söz eder. Zeytin konusu etnobotanikçilerin alanına girer. Fırında kurutulup her vilayete gönderilen Trabzon hurmasının ise bugün bildiğimiz elma büyüklüğünde, turuncu *Diospyros kaki*'den çok daha ufak olan, üveze benzeyen ve kurutulmaya müsait *Diospyros lotus* olması kuvvetle muhtemeldir.[23] Evliya'nın tarif ettiği, ancak adını vermediği "siyah kiraza benzer" meyve ise herhalde yöreye has karayemiştir.[24]

Sabanca (Sapanca)

Sapanca beyaz kirazları ve göl kenarında yetişen kavun ve karpuzlarıyla ünlüydü. Bunların ikisini bir eşek ancak taşırmış ve kavunlardan leziz zerde yapılırmış. Evliya tatlı kavunların yetiştiği her yerde –terkibi pek anlaşılamayan– bu kavun zerdesinden söz eder (2/89).

Amasiyye (Amasya)

Yazarın övdüğü elmalar arasında Amasya'da yetişen misket elmasının yer almaması ilginçtir. Evliya'nın sık sık sözünü ettiği, övdüğü ve de karşılaştırdığı tek misket elması Kocaeli'nin misket elmasıdır (3/135, 4/125, 4/341, 7/250). Amasya misketinin hangi dönemde "marka" olduğu konusunda kesin bir şey söylemek şimdilik zordur. Evliya'nın döneminde ise kentin en makbul meyvesi ayvaydı.

> Kırk gûne emrûdu ve la'l-gûn kirazı ve yedi gûne âbdâr üzümü ve dudu ve yedi [gûne] elvân ekmek ayvası ve ayva perverdesi [marmelâtı] rub'-ı meskûnda yokdur. Pâdişâha hedâyâ gider (2/98).

22 Bkz. Giriş, s. 41.

23 "Tarabzon halkı buna üvez dirler. Üvezden bir meyvedür ve mikdâr-ı fındık kebîrde müdevverü'l-hacmdür [...] İstanbul halkı huşkına [kurusuna] hurmâ-yı Tarabzon dirler", Âşık Mehmed, s. 1248.

24 "Siyah kiraza şebîh bir meyvesi olur ki Trabzon'a mahsûsdur [...] Kara yemiş dirler"; "Kara yemiş Tarabzon'a mahsus bir meyvedür ki andan gayri diyârda vücûdi ma'lûm ve mesmû' degüldür", Âşık Mehmed, s. 1027, 1255. Karamiş ve Laz kirazı olarak da bilinen *Prunus laurocerasus* L. (eşanlamlısı *Cerasus laurocerasus*) bitkisi ve meyvesi, Baytop 1997, s. 159.

Azîm Karabağlar ve Karabağ-ı Küçük (Karabağ)

Seyyahımızın "Acem diyârı"nda ilk durağı, o dönemde İran egemenliğinde olan Karabağ yöresiydi. İleride Bitlis, Van ve İran'da sözünü edeceği, Malatya armudu ile leziz "Abbâsî" "Ordubârî" ve "Meleçe" armutlarını ilk kez Karabağ'da kaydeder. Daha eski kaynaklarda da rastlanan Abbasî[25] ve Ordubarî[26] armutlarının menşei ve adlarının nereden türetildiği belliyse de "Meleçe"nin etimolojisi ve hangi yöreden batıya doğru göç ettiği belli değildir.[27] Yazara göre Küçük Karabağ'ın:

> On iki çeşit engürü [üzümü], on sekiz çeşit âlûsu [eriği] ve abdâr Şehribân[28] narı misâl rummanı [narı] olur. Bâ-husûs âdem kellesi kadar ayvası meşhûrdur (2/122).

Dahası yörenin zerdalisi, kuru üzümü ve Buhara eriği adıyla ünlenen erik cinsi de ünlüydü. Metinde sıkça adı geçen, İstanbul'da hoşaf yapılan kuru meyvelerden biri olan Buhara eriğinin (âlû-yı Buhârâ) ünü 17. yüzyıldan çok öncelere dayanır. Babur Şah'ın da sözünü ettiği, kurutularak ihraç edilen, muhtemelen siyah erik cinslerinden biri olan bu erik 15. yüzyılda Buhara'nın önemli ticaret kalemlerindendi.[29]

Tebriz

Tebriz'in "binlerce" meyvesi arasında seyyahımız özellikle armutları ile üzümlerini över:

25 Âşık Mehmed (s. 791), İran'da Kazvin yakınlarında gördüğü Abbâsî armudu için "nârenc hacminde müdevver [yuvarlak] bir nev' emrûdı vardur. Abbâsî dirler gâyet lezîzdür. Sâyir bilâdda misli yokdur [...] etrâf-ı bilâda nakl iderler ve resenlere âvîhte [hevenk] koyup fasl-ı şitâda [yerler]" der. Abbâsî, Evliya'nın meleçe armudundan sonra en sık tekrarladığı cinstir: 2/118, 2/122, 2/135, 2/139, 2/149, 4/82, 4/125, 4/194, 4/229, 5/20. *Meyve Defteri*'nde "Abbas" olarak kayıtlıdır, ayrıca günümüzde Gümüşhane'de ve Bolu'nun Kızık köyünde bu adla bir armut yetiştirilmektedir.

26 İpek yolunun önemli duraklarından ve Evliya'nın döneminde İran egemenliğindeki Ordubad (metinde bazen Urdibâr olarak geçer) günümüzde Nahçıvan Özerk Cumhuriyeti'nin toprağıdır.

27 Melece/meleçe için bkz. 2/118, 2/122, 2/135, 2/149, 2/243, 4/82, 4/125, 4/185, 4/194, 4/205, 4/229, 5/20. Dankoff'un etimolojiye ilişkin açıklaması tartışmalıdır, Dankoff-Tezcan, s. 200.

28 Bağdat'ın kuzeydoğusundadır, günümüzde Mikdadiye. Sert ve iri Şehribân narını Kâtip Çelebi de (2010 [1654], s. 550) över; bkz. aşağıda Gemleyik (Gemlik) ve Maraş'ın meyvelerine.

29 "Buhara eriği gibi erik hiçbir yerde bulunmaz. Kabuğunu soyup kurutur ve nadir mal olarak vilayetten vilayete gönderirler. Mülayemet için fevkalade iyi bir ilaçtır", Baburnâme, s. 190.

"Niçe bin elvân fevâkihesi var ammâ necm-i halef emrûdu, peygamber emrûdı ve sibet mîlânîsi ve zerdâluyi hulvîni ve necm-i Ahmedi ve engûr-i hurdesi ve engûr-i razakîsi ve engûr-i melikîsi ve engûr-i tabarzesi ve harbeze-i Mecdü'd-dîni ve bakrânı ve âlû-yı zerdî ve emrûd-ı zenânesi, bu envâ'-ı meyveler Şam'da dahi olmaz, meğer İslâmbol'da ola, meşhûrdur (2/128).[30]

Evliya her ne kadar Tebriz meyveleri için "bunlar İstanbul'da da var" dese de, on ciltlik eserde anlatılanlardan Tebriz yöresinin, Azerbaycan ve Suriye coğrafyasının (Evliya'nın deyimiyle Şam'ın) bu alandaki üstünlüğü açıkça bellidir. [31]

Erzincan

Sicillerinde yetmiş çeşit armudun kayıtlı olduğu kentte Melek Ahmed Paşa'ya kasım ayında on yedi çeşit sulu armut ile kışın soğuğundan korumak için toprağa gömdükleri aveng/hevenk üzümleri hediye edilmiş. Erzincan'ın kurutulmuş meyveleri, özellikle de dutları çevre pazarlarına ve Erzurum'a gönderilirmiş. [32]

Zerdâlüsü ve emrûd kurusu ve dud kurusunun beyâzı ve sarısı ve moru ve siyâh dudu meşhurdur. Çârsû-yı bâzârında dud kurusı bey' edüp niçe bin diyâra dud kurusu yük yük götürürler, başka tüccârı vardır. Ve dud bekmezinin gûnâ-gûnunu bahâr ile terbiye edüp bir kâse nûş edene hayât [u] cân verir. [...] Bu şehrin cemî'î meyvesi [...] Erzurûm'a gidüp şehr-i Erzurûm'u meyve ile ganîmet eder bir şehr-i İreme zâtdır (2/198).

30 Metinde *cezîre-i Mecdeddîni*, bkz. Giriş, dipnot 102.

31 Seyyahın anlattıklarından özellikle "Acem diyarı"nın armutlarının rakipsiz olduğu anlaşılıyor. Tebriz ve yöresi için bkz. 4/192-4/194: "... ve melçe emrûdu ve Abbâsî emrûdu ve peygamber emrûdu rub'-ı meskûnda nazîri olmayup hoş-hor u âbdâr olduğu bu şehr-i Tesûy'a {mahsûsdur}". Kaysı ve elma için bir iki örnek vermek gerekirse: Şâm kaysısı: 1/301, 3/20, 4/16, 4/229, 9/279; Şâmî tüffâh/elma: 4/125, 9/279; Hamevî kaysı: 1/301, 3/20, 4/16, 4/229, 9/279 yazarın övdüğü meyvelerdir. Evliya'nın zamanında Suriye, günümüz Lübnan, Ürdün, Filistin ve İsrail topraklarının tümünün adıydı.

32 Metinde *avnik*.

Lâdik

Evliya pek hoşlandığı karşılaştırmalarından birini Ladik armutları için yapar ve metin boyunca Abbasî ve Melece armutlarıyla birlikte sıkça tekrarlanan dönemin diğer ünlü armutlarını sayar:

> Evvelâ gök sulu emrûdu ol kadar âbdâr [ve] hoş-hârdır kim Malatıyye ve Acem diyârının Tesuy[33] ve Ordubâr ve Hoy[34] ve Merend[35] şehirlerinde olmaz. Ve Karamân emrûdu dahi hem-çünân meşhûr-ı âfâkdır. Ve gûnâ-gûn âbdâr kirazı, cihân-ârâdır (2/204).

Metinde sadece bir kez adı geçen Karaman armudu, *Meyve Defteri*'nde "sarı, sulu ve kumsuz, tanesi dört yüz gram civarında, ağustos sonlarında olgunlaşan" bir armut cinsi olarak tasvir edilir.[36]

Engürü (Ankara)

Evliya'nın anlattıklarına bakılırsa memduh "emrûd" cinslerinden biri Ankara'da yetişiyordu ve daha 17. yüzyılda kentle bütünleşmiş bir üründü. Evliya Van'da yetişen makbul armut cinsleri arasında Ankara armudunu da sayar: "âbdâr Engürü ve Abbâsî ve melece emrûdu olur kim misli yokdur" (4/125). Seyyah Ankara'nın "engüründen" yani üzümünden de söz eder, fakat kentin övülmeye değer yiyecekleri arasında değil de kaleyi anlatırken atıfta bulunması, "Engürü" adına etimolojik bir açıklama getirmek için yapılan bir kelime oyununu akla getiriyor:

> ... bu kal'anın üzümü vefret üzre olduğundan diyâr-ı Acem'de bu kal'aya Engüriyye derler (2/223).

Beğbâzârı (Beypazarı)

İnsanın damağını zevkten çatlatan misk kokulu Beypazarı kavunundan halk zerde yapıp tarçın ve karanfille yermiş. Evliya'dan yaklaşık kırk yıl

33 Günümüzde Tasuj; İran'ın Doğu Azerbaycan Eyaletinde şehir.

34 Urmiye Gölü'nün kuzeybatısında, İran'ın Azerbaycan Eyaleti'nde şehir.

35 Günümüzde Marand, Urmiye Gölü'nün kuzeydoğusunda, İran'ın Doğu Azerbaycan Eyaleti'nin büyük şehirlerinden biri. Evliya bu dört şehrin meyvelerinden, özellikle armut ve zerdalilerinden sıkça söz eder.

36 Kut 2008, s. 58.

önce Beypazarı'na giden Polonyalı Simeon da bu kavunu metheder ve padişaha hediye gittiğini nakleder.[37] Beypazarı'nda kokulu kavunun yanı sıra hediye edilecek kadar ünlü, şekerle pişmiş helva gibi tatlı armutlar da yetişirmiş:

> Ve bir gûne sebz-gûn [yeşil] emrûdu olur. Bir müdevver [yuvarlak], dördi beşi bir vukıyye gelir [1.285 gr] âbdâr ve hoş-hor emrûddur. Âsitâneye [İstanbul'a] niçe yüz bin kutu emrûd, pembeler [pamuklar] içre hedâyâ gider. Bir gûne sükker-i havlâ emrûddur kim Acem diyârında Tesuy şehrinde ve Ordubâr şehrinde Meleçe emrûdu lezzetindedir (2/243).

Geyve

Bağı, bahçesi çok olan Geyve'nin üzümü ve üzüm turşusu ünlüydü. Sakarya kenarındaki bostanlarında yetişen kavunu ise iriliğiyle ün salmıştı: "İki kavunu bir ata yükledirler, gâyet iri ve lezîz kavunu olur." Geyve'nin kavunu mecazında da karşımıza çıkar: "Geyve kasabası kavunu kadar kelle-i zî-devleti var idi" (4/327).

Konya, Meram Bağı

Seyyahların "Cihânda mislini görmedik" dedikleri Merâm Bağı'na elbette Evliya da hayran kalır. Bağ'da yirmi çeşit armut ve kiraz ve şeftali dışında:

> Kamereddîn derler iki gûne mışmış âlûsu [kayısı] olur kim Şâm'ın kayısından lezizdir (3/20).

Evliya'nın övdüğü bu kayısıya Kâtip Çelebi'nin Cihânnümâ'sında, İbn Battûta'nın ve Tavernier'nin seyahatnamelerinde de rastlarız. Battûta, çekirdeği kırılınca içinden lezzetli bir bademin çıktığı, bu dünyada eşi benzeri olmayan kayısıyı ilk kez 1326 yılında gittiği İsfahan'da görür ve tarif eder. Ardından Antalya ve Konya'da tekrar anlatır, hatta kurutulup Mısır'a ihraç edildiğini yazar.[38]

37 Andreasyan 1964, s. 163.

38 İbn Battûta, 2000, c. I, s. 280, 403 ve 412 dipnot 28. "Kamerüddin demekle maruf bu şehirde [Konya] gayet güzel bir kaysı çeşidi yetiştirilir" (Kâtip Çelebi, 2010, s. 696). Tavernier (1981, c. II, s. 98) adını vermeden, çekirdeğinin nefasetini vurgulayarak İsfahan meyveleri arasında anlatır.

Meram bağında adı geçen *dürbali* ve Malatya'daki *dürbili üzümü* (4/15) ise büyük ihtimalle kurutulmaya müsait bir üzüm cinsiydi.[39]

Gazze

Yedi bin bağı olan Gazze'nin:

> Zeytûnu ve dudu ve limonu ve turuncu ve narı ve inciri ve âbdâr üzümü ve kavunu ve karpuzu ve hurması cihânı dutmuşdu (3/80).

Urfa

Evliya, Urfa'nın "adem kellesi kadar" narlarını bildiği/gördüğü tüm diğer narlarla kıyaslar ve tümünden üstün bulur:

> Bir vakıyye ve beş yüz dirhem gelir âdcm kellesi kadar nârı olup gâyet hoş-hor olur. Şehr-i Şehribân-ı Bağdâd'da ve Sivas {Niksâr'ında} ve Bursa Gemleyik'inde böyle âbdâr [u] dânedâr narı olur, ammâ İslâmbol'un ve Karaferye'nin [Veria-Yunanistan] lüfanına [nar] ve feyz [bol] narına yan başı gelir. Zîrâ Arz-ı Mukaddes'de bu Urfa narı meşhûr-ı âfâkdır. Mar'aş narı gerçi çok olup furûnda sehel kurudup diyâr diyâr götürürler, çok olduğundan meşhûrdur ammâ bu Urfa narı memdûh-ı âlemdir (3/94).

Darende

Kentin memduh meyvesi hediyelik nitelikteki zerdaliydi:

> ... Memdûhâtından kırkar ellişer dirhem gelir [128–160 gr] âbdâr zerdâlûsu Acem diyârının Tesü ve Ordubâr ve Hoy ve Merend şehirlerinde yokdur. Rûm'a ve Arab ve Acem'e kurusun hedâyâ götürürler (3/119).

Harput

Harput'un "hezârî" adıyla ünlenmiş elması ve "Agırbinik" üzümünü Evliya şöyle över:

39 Kâtip Çelebi'nin açıklaması için bkz. Dizin, üzüm/engür çeşitleri.

... ve bâğlarında hezârî nâm bir gûne elma'sı olur kim ve râhin ruh râhin [elma gibi faydası boldur] mesel-i tüffâh-misâli bu elma hakkındadır.[40] Lezzetde gûyâ İslâmbol kurbunda Kocaeli sancağında misket elması gibi râyiha-i tayyibeli bir müdevver [yuvarlak] tüffâhdır. Dâ'imâ tenâvül eden cemî'i emrâz-ı muhtelifeden felâh bulur [kurtulur]. El-hâsıl rub'-ı meskûnda nazîri yokdur ve hadîkalarında Agırbinik üzümü Şâm'ın Zeynî üzümünden ter ü lezîz engûrdür (3/135).

Yazar, dünyada bir benzeri olmayan bu Harput elmasını devamlı yiyenlerin her türlü hastalıktan kurtulduğunu iddia eder. Ne yazık ki bu elma ve üzüm hakkında hiçbir bilgi bulunamadı. Eremya Çelebi, Celâlilerin korkusundan büyük ölçüde boşalmış bulduğu Harput'un ürünlerinden hiç söz etmez.

Sofya (Vitoş Yaylası)

Ve bir gûne alçacık ağaççıklarda bir vişnesi ve çilek meyvesi olur kim ve mine'l-acâ'ibdir.Ve aşağı derelerinde kestâne ve ahlad ve güğüm ve muşmula ve üvezi olur kim, garâ'ibdir (3/228).

Bu "alçacık" ağacın meyvesinin vişne olup olmadığı tartışılabilir. Günümüzde vişne ağaçları beş ile yedi metreye kadar boylanabilen oldukça heybetli ağaçlardır.

Edirne

Kentin en seçkin meyveleri her biri 1,282 kg çeken ve perverde, yani marmelat yapılan ayvalarıydı.

Der-şehr-i zübde-i [en seçkin] me'kûlât-ı müsmirrât: Evvelâ bir vakıyye gelir gûnâ-gûn ekmek ayvası ve papa ayvası ve mümessek ayva perverdesi ve şeftâlûsu, ammâ et şeftâlûsunun al tebekânî yanaklısı memdûhdur. [...] Ammâ mümessek ayva perverdesi Amasiyye perverdesinden memdûhdur (3/262).

40 Bkz. yukarıda dipnot 11.

Malatıyye, Aspuzu Bağı (Malatya)

Evliya Malatya'nın ve cennet bağı Aspuzu'nun meyvelerine yaklaşık bir sayfa ayırır. Her biri 130 ile 160 gr arası çeken yedi çeşit kayısı sayar: al Hamavî, sarı Hamavî, mişmiş Hamavî, beyaz kumru, beğ kumru, sulu kumru, etli kumru. Üçünün menşei, Suriye'nin kayısıyla özdeşleşmiş Hama kentindendi,[41] diğerleri ise muhtemelen yerel cinslerdi. Fakat bu kayısı bereketine rağmen Malatya'nın sembolü kayısı değil, Evliya'ya göre sicillerde kayıtlı seksen çeşit armudu, özellikle de yeşil "gök sulu" armuduydu. [42]

> Ve seksen gûne âbdâr emrûdu müsecceldir. Evvelâ gök sulu birer vukıyye gelir, anı turşu ederler, suyu gûyâ cüllâbdır [gülsuyu]. [...] Ve beğ emrûdu dahi lezîz ü âbdârdır. Hattâ İslâmbol'un a'yân [u] kibârları bu Malatıyye'den ılgar ile [atlarla] emrûd filisleri getirdüp İslâmbol fidanlarına aşlayup Malatıyye emrûdu olur kim pâdişâhlara hedâyâ gider (4/16).

Malatya'nın adıyla anılan diğer bir meyve elmaydı. Bu olağanüstü güzel kokulu küçük elmanın üstüne, daha ağacındayken Malatya'nın zarif beyleri ve hatunları kağıtlara beyitler, şiirler yazıp makaslarla oyduktan sonra balmumu ile elmalara yapıştırırlarmış. Elmalar olgunlaşıp renk ve parlaklık kazandıkça balmumunun altından sarı, beyaz beyitler ortaya çıkarmış. Sanki "her biri gûyâ birer sihir"di. Ve tabii ki bu nakışlı elmaları "kibârlara ve bizzât pâdişâhlara hedâyâ götürürler[di]."

> Bu Malatıyye'nin yedi tevir elması İzmit şehrinde misket elması ve ferik elmasından lezîz ve âbdâr Hudâyî mümessek elması olur ammâ Kefe diyârının Sudak elması kadar iri değildir. Ancak otuz kırk dirhem gelir. Lâkin Cenâb-ı Perverdigâr bu Malatıyye elmalarına bir gûne renk vermişdir kim kırmızısı, kırmızı-sarısı ve yeşili ve gayrı elvânları cümle sun'-ı Hudâdır [Tanrının işidir] (4/16).

41 Metindeki Hamavî/Hamevî kaysı için bkz. Dizin.

42 *Meyve Defteri*'nde eylülde olgunlaşan bir cins olarak kayıtlıdır, Kut 2008, s. 59. Gök sulu armudundan yapılan turşu için bkz. 5/232.

Malatya meyvelerinin methiyesi, tanesi bir okka çeken, misk ve amberden bile güzel kokan ayvalarla noktalanır:

> Ve yedi gûne ayvası olur, danesi birer vukiyye gelir, ammâ papa ayvası ve ekmek ayvası gâyet âbdâr ve lezîzdir ve müşk-i anber-i hâmdan ziyâde râyiha-i tayyibesi var (4/16).

Diyârbekir (Diyarbakır)

17. yüzyılda Diyarbakır'ın sembolü Dicle'nin kenarlarında yetişen kavunlarıydı. Evliya, tadı ve kokusu insanın genzini misk ve amber kokularıyla saran, zerdesi yapılan ve hediye olarak gönderilen iri ve sulu Diyarbakır kavunlarını övdükten sonra yöredeki karpuzların ünlü olmadığını ekler.

> [Dicle kenarındaki] bu bostânlarda olan âbdâr kavun bir diyârda olmaz, illâ diyâr-ı Van'da Bohtân kavunu olur.[43] Ammâ bu Diyârbekir kavunu iridir ve gâyet âbdâr [u] hoş-hordur [yemesi hoştur] ve gâyet müşk [ü] amber-i hâm gibi bir gûne râyiha-i tayyibesi var kim bir kerre tenâvül edenün dimâğından bir hefteye dek râyiha-ı bıttîh [yiyenin damağından bir haftaya dek kavun kokusu] gitmek ihtimâli yokdur.[...] Ve bu Diyârbekir kavunu kırkar ellişer [50–60 kilo] vukkıyye geliri de vardır ve cümle sebz-gündur [yeşildir]. Diyâr diyâr erdiği mahalle dek hedâyâ götürürler. Ve niçe kişiler dârçîn ve karanfil ve pirinç ile Hazret-i Mu'âviye te'lîfi zerde ta'âmı yaparlar[44] kim diyâr-ı Rûm'da Atina balından eyle mümessek zerde olmak ihtimâli yokdur, tâ bu mertebe mümessek kavun zerdesi olur. Ammâ karpuzu memdûh değildir (4/39). [45]

43 Günümüz Türkçesiyle: Belki Van'ın Bohtan kavunu bu kavuna benzer. Bohtân/Bühtan, günümüzde Botan.

44 Zerde ile Muâviye'nin ilişkisi hakkında bkz. On Birinci Bölüm: Tatlılar, s. 255 ve dipnot 18.

45 Diyarbakır kavunu IV. Murad'a hediye gidecek kadar meşhurdu. Rumiye Şeyhi, Bağdat seferi sırasında "bir kaç küheylan at ve kısrak ve bir kaç sanduka Diyarbekir'in meşhur kavunu ve ba'zı münâsib hediyye tedârük edip gelip Haleb'de padişaha buluşup hediyyesin verdi", Naimâ 2007, s. 900; bkz. Dizin, Şatt [Dicle] kavunu.

Bitlis

Seyyahımız uzunca bir süre kaldığı Bitlis'in bağlarında on bir armut cinsi yetiştiğini iddia eder ve "Acem diyârı"nın ünlü Abbâsi armudunun hepsinden leziz olduğunu belirtir:

> Evvelâ bu şehr içre sicillâtda mastûr on bir gûne emrûdu olur kim şehr-i Malatıyye'de olmaz. Cümleden lezîz ü hoş-hor u âbdâr Abbâsî emrûdudur ve melece emrûdu memdûhlardır ve gûnâ-gûn engür-i âbdârları [sulu üzümleri] olur kim Zerikî şehrinde olmazdır (4/82).

Ayrıca kentteki "mecburi ikâmetgâhı" sürece yediği meyveleri şöyle sıralar: [46]

> Andan pâdişâha lâyık müsmirât kısmından gûnâ-gûn alû ve zerdâlû ve rümmân ve şeftalü ve Meleçe emrûdu ve Abbâsî emrûdu ve Ordubârî emrûdu ve yedi gûne engür-ı âbdâr tenâvül olunup andan mümessek vişne hoşâbı ve Mardin acası [icâs, yani eriği] ve âl[û-yı] Buhârâ hoşâbı ve Şehrebân rûmmânî hoşâbları tenâvül olunup... (5/20).

Van

Abbasi ve Melece armutları Van'da da yetiştirilirdi, fakat onların yanı sıra Engürü [Ankara] armudu da vardı. Kentin ayrıca lezzette Diyarbakır kavunuyla yarışan "Bühtan kavunu" adıyla bilinen kavunu da ünlüydü. Evliya'nın haklı olarak övdüğü bu kavunun bugün dünyada en çok tüketilen, kabuğu dilimli, eti turuncu kantalupe kavun cinsinin atası olduğu görüşü yaygındır.[47] Ne var ki kokulu kavununa ve sulu armutlara rağmen Van'ın en makbul meyvesi elmaydı. Kentte o kadar çok elma olurmuş ki insanlar eğlenmek için birbirleriyle elma savaşı ederlermiş.

> Evvelâ memdûh meyvesinden on iki gûne al yanaklı tebekânî ve cângülî ve seylânî [kırmızı] ve za'ferânî [sarı] ve Şâmî nâmân tüffâhları

46 "Mecburi ikametgâh" için bkz. Giriş, s. 25.
47 Zhukovsky 1951, s. 122, 608–609.

[elmaları] olur kim misli meğer Kırım diyârında Sudak elması yahûd Kocaeli'nde misket elması ve Rûm'da Köstendil elması ola (4/125).

Rûmiyye (Urmiye, Azerbaycan eyaleti-İran)

Evliya'nın anlattıklarına göre Rumiyye'nin yirmi bin bağ-bahçesi varmış ve buralarda yetişen ürünler arasında en meşhuru üzümmüş:

> Cümleden âbdâr engürü Şâm'ın zeynî üzümüne ve Bozcaada'nın misket üzümüne ve İslâmbol kurbünde Bâzârköy kumla üzümünden lezîz ü âbdâr ve hoş-hor üzümü olur. [...] Ve sâ'ir envâ'-ı müsmirrâtından [ve diğer çeşit meyvelerden] memdûh olan fâkihesi [meyvesi] yetmiş gûnedir. Ammâ nebî emrûdu ve meleçe emrûdunun aslâ nazîri yokdur. Eyle âbdâr emrûdlardır kim şırası şır şır akar ve âlusı ve âluvı [?] ve zendisi [zerdalisi?] gâyet latîf ter olduğundan aslâ cirmi [kabuğu] yokdur ve kalınları bâdem gibi lezîzdir (4/185).[48]

Hemedan/Gazvin/Kâşan

İran'ın bu üç şehrinde kırk çeşit elma; kaz yumurtası kadar erikler; Abbasi, Melece, Beybini ve Gilân cinsi armutlar; kavun-karpuz ve Şam'ın Hamavi kayısısı kadar leziz kayısılar yetişirdi (4/211, 4/220, 4/229). Evliya Gazvin'in meyveleri arasında ayrıca "badem pısdıkı"nı, yani antepfıstığını da sayar.[49]

Bağdat

Bağdat'ta üzüm bağları yoktu, fakat yörede Küfe, Necef ve Basra'ya kadar uzanan "semâya ser çekmiş" [gökyüzüne baş çekmiş] nahıllarla [hurma ağaçlarıyla] dopdolu hurma bağları vardı. Evliya Yemen'in akik taşına benzettiği Bağdat'ın hurmaları hakkında duyduklarını nakleder:

> ... diyâr-ı Bağdâd'da yetmiş gûne hurma olur dediler. Her sene niçe yüz keştî [gemi] yükü hurma Bağdâd diyârından Hindistân'a ve

48 Rumiyye'nin meyvelerini Âşık Mehmed de (s. 771) över: "Ve meyvelerinden engûr-ı halûki ve emrûd-ı peygamberî ve âlû-yı zerd gâyetde hûb olur." Evliya'nın Rûmiyye üzümüyle ilgili hicvi anlayabilmek için Âşık Mehmed'in aynı konuda yazdıklarıyla (s. 771) karşılaştırmak gerekiyor.

49 Gazvin'de bol miktarda (metinde *bisyâr*) yetişen antepfıstığından hem Âşık Mehmed (s. 795), hem de Tavernier (2006, s. 100) bahseder.

> Sindistân'a gider ammâ cümleden hastavî hurması ve bedrâyîsi ve (...) olur kim akîk-i Yemenî olur. Ve niçe kerre yüz bin deve yükü hurmayı kabâ'il-i Urbân [çöl Araplarına] yükledüp diyâr-ı Hemedân ve İsfahân'a götürürler (4/260).[50]

Bazarköy (Orhangazi-Bursa)

Bazarköy'un sayısız bağlarında yetişen âveng üzümü "İslâmbol'u besler[di]". 1640 yılında İstanbul'da okkası üç akçeye satılan[51] bu üzüm cinsinin adı muhtemelen Farsça "asmak" anlamındaki aveh'ten türetilmiştir ve askıya alınarak uzun süre tazeliğini koruyabilen bir çeşit kış üzümü olarak yorumlanabilir. Evliya üzümün niteliklerini anlatmaz, fakat kışın soğuğundan nasıl koruduklarına dair ilginç bir bilgi aktarır:

> Memdûhâtından âveng üzümü, damları içre niçe yüz bin âveng üzümün bu damlarda asup niçe yerde bezir yağı kandilleri yakup ne kadar şiddet-i şitâ olursa üzümleri donmayup çürümeden İslâmbol'a getirüp satarlar ve zeytûnu ve emrûdu ve elması latîf olur, ammâ üzümü memdûhdur (5/144).

Gemleyik (Gemlik)

Evliya, Bostancıbaşı Defteri'ni ve de sicilleri kaynak göstererek Gemlik'in yirmi altı bin bağı olduğunu yazar. Bu bağlardan her yıl İstanbul'a nar giderdi ve padişahın kileri için en iyilerinden, yüz bin adet "âdem kellesi kadar" nar toplanırdı:

> ... kim gûyâ her biri diyâr-ı Bağdâd kurbunda Şehribân'ın feyz [olgun] narlarıdır. [Ayrıca] vezîre ve şeyhülislâma ve kadıaskereyne ve vâlide sultâna ve hasekilere el-hâsıl Der-i devletde ser-i kârda olanlara dahi yüz bin aded kelle kadar lüffân narları [ekşi nar türü] koparırlar ve niçe bin aded narları dâne dâne edüp pâdişâh içün cenderelerde sıkup la'lgûn şıra-i rümmân olup fıçılar ile pâdişâha gid[er]

50 Bkz. Dizin, Bağdad hûrması ve hastâvi/histâvî hurmâ maddeleri.
51 Kütükoğlu 1983, s. 96.

[...] Bundan gayrı İslâmbol'a beher sene bin pâre gemi nâr gelüp rümmân-ı Gemleyik gelüp İslâmbol'u vakt-i şitâda [kışın] nâr ile ganîmet ederler (5/144).

Bozca (Bozcaada)

Üzümleriyle ünlenmiş yerlerden biri de Bozcaada'ydı. Evliya'nın "Cümle dağları bağlardır" dediği adanın herkesçe bilinen, dünyada eşi olmayan misket üzümünü şöyle anlatır:

> ... Misket üzümü olur kim rub'-ı meskûnda yokdur. Hattâ Kadıasker-i Rûm Dahkî Efendi bâğlarında olan on yedi gûne mümessek üzümü {olur kim} cebel-i Sincâr'da olmaz. Meğer Kuds-i Şerîf kurbunda Hazret-i Halîlü'r-rahmân üzümü ola, ammâ bu Bozcaada üzümü halîlîden âbdâr ve lezîz ve hoş-hâr ve mümessekdir (5/158).

Tabii ki adanın üzümü kadar şarabı da ünlüydü ve metindeki şaraplar arasında özel bir yeri var. Yazar Erdek'te yetiştirilen misket üzümünü de över ve "dokuz gûne misket üzümünden şarab" yapıldığını yazar.

Travnik (Bosna-Hersek)

Yukarıda, metindeki şaşırtıcı irilikteki meyvelere örnek olarak verilen 1 kilo 490 gramlık yere basmaz armudunu seyyah Travnik'te görmüştü:

> Yere basmaz nâm bir gûne tuhaf emrûdu olur. Bu kevnün [dünyanın] bir diyârında olmaz. Hattâ Melek Ahmed Paşa'ya bu emrûddan kırk aded emrûd götürdüler. En müntehâsı [en uçtaki; irisi] bir vukıyye yedi dirhem [1.490 gr] geldi. Ba'zısı üç yüz seksen ve üç yüz doksan dirhem geldi ve bu emrûdu bir gûne şerbet ile turşu ederler (5/232).

Köstendil (Bulgaristan)

Evliya'nın anlattıklarından dönemin en makbul dört elma cinsinden birinin Köstendil elması olduğu anlaşılıyor. Diğerleri Kocaeli'nin misket elması, yukarıda anlatılan Malatya elması ve ileride anlatılacak Kefe'nin

Sudak elmasıydı. Yazar bu dört elmayı sürekli karşılaştırır ve en iyisi konusunda karar vermekte çok zorlanır:[52]

> Memdûhâtından her meyvesi çokdur, ammâ Köstendil elması rub'-ı meskûnda [dünyada] yokdur. Hattâ Malatıyye'nın nârinli elması ve Kefe'nin Sudak bâğı elmasından bunun elması memdûhdur, zîrâ misk ü amber-i hâm râyihaları içinde çekirdeği çıkır çıkır eder, kaz yumurtası kadar sürâhi sarı ve beyâz, şekerden lezîz elması olup her bâr [her zaman] pembeler [pamuklar] içre kutulara koyup pâdişâha ve a'yân [u] kibârlara vilâyet vilâyet gidüp henüz letâfet [ü] helâveti bâkî olup tûl-ı zamânda meyve-i tuffâhına kat'â bir tagayyür [bozulma] gelmez (5/304).

Altımil Karyesi (Bulgaristan)

Seyyahın Plevne'den Vidin'e giderken konakladığı bu küçük köyün listeye girmesinin nedeni yazarın yediği ve tasvir ettiği çilektir:

> Bu vâdîler eyle mahsûldârdır kim fındık kadar çilek nâm bir meyvesi zemînde biter, hoş-hor [yenmesi hoş] ve müleyyin serî'u'l-hazm [hazmı kolay] bir meyvedir kim eşkâlde gûyâ tut meyvesidir (6/97).

Evliya'nın çileği duta benzeterek anlatması, İstanbullu okurun çileğe pek de aşina olmadığını akla getirir. Zaten seyyah, Bingöl'ü saymazsak, çilek, yer çileği ve vişneden Bulgaristan, Arnavutluk ve Romanya'nın dağ ve yaylarında söz eder.[53] Anlaşılan 18. yüzyıl sonlarında İstanbul'da çilek yetiştirme girişiminin, Eflak ve Boğdan beyliği yapan Fenerli Rum İpsilantis ailesi bireyleri tarafından başlatılmış olması tesadüfi değildir.[54]

52 Bkz. aşağıda Kırım (Sudak bağı) meyvelerine.

53 Yazar, Bingöl (3/144), Sofya (3/228), Temeşvar dağları (5/206), Küprez Yaylası-Bulgaristan (5/234) ve Uştuk-Kosova'da (8/331) çilekten söz eder ve çilek dediği "bitkiyi" genellikle deva otları arasında sayar.

54 Bazı kaynaklara göre (Heliopoulos 1949, s. 2), Arnavutköy'de yetiştirilen küçük, açık pembe renkli, kokulu "Arnavutköy çileği"nin ilk fidelerini 1786'da Eflak, 1796'da Boğdan Beyliğine atanan Aleksandros İ. İpsilantis (1725–1806) diktirmiştir (Filiki Eteriya kurucularından torun Aleksandros K. İpsilantis ile karıştırılmamalıdır).

Peçoy (Peç-Macaristan)

Evliya'nın meyve bolluğu ve iriliğiyle ilgili anlattıklarına inanmakta zorluk çeken sadece günümüz okuru değildir, bazen yazarın kendisinin de duyduklarına şüpheyle yaklaştığına tanık oluruz. Bu şüphenin bir örneğini Peç'teki armutlarla ilgili yazdıklarında buluruz:

> Der-medh-i sun'-ı Hudâ güzîde-i müsmirât: 'Bu şehrin memdûhâtından kamerî kaysısı ve siyâh âbdâr dudu ve yüz yetmiş elvân emrûdu sicillâtlarımızda mastûrdur' deyü mu'temed [güvenilir] ihtiyâr âdemler nakl etdiler. Hakkâ ki tahkîkdir [gerçekten de doğrudur], zîrâ [...] alaybeğ hânesinde birkaç gece mihmân [konuk] olduğumuzda her yârân hânesinde bulunan emrûd-ı gûnâ-gûnlardan getirüp bir gece kırk yedi gûne emrûd yedik. Her biri birer gûne çâşnide ve âbdâr ve hoş-hor râyiha-i tayyibeli emrûdlar yedik (6/118).

Yazar, bir gecede kırk yedi armut yedikten sonra ikna olur, ancak "onları da tahrîr etsek kitabımız meyve kitabına döner" mazeretiyle adları, cinsleri, özellikleri hakkında hiçbir bilgi vermez.

Kırım (Sudak bağı)

Evliya'nın sitayişle bahsettiği dört elmadan biri sarı renkli Sudak elmasıdır. Yazar dönemin ün salmış elmaları arasında en leziz ve makbul olanın Sudak elması olduğuna karar verir:

> Elması rub'-ı meskûnda yokdur. Hattâ Malatiyye Aspuzu bâğının nâzlı elmasından ve Rûmeli'nde Köstendil bâğı elmasından bu Sudak tüffâhı meşhûr-ı âfâkdır kim misk-i amber gibi râyiha-i tayyibesi vardır. [...] Kocaeli şehrinin misket elmasından lezîz ve hoşhor ve ho[ş]-lezzet bu Sudak yablokasıdır [elmasıdır] kim asfaru'l-levn [sarı renk] sekizi bir vukıyye gelüp içinde çekirdeği çıkar tüffâhdır [...] Gâyet mukavvîdir. Hattâ beyâz kutular içinde pembelere [pamuklarla] bu elmaları sarup sarmalayup Kırım hânlarına ve sultânlar vüzerâlarına niçe yüz kutu elmayı hedâyâ götürürler. Husûsan niçe bin

kutular ve niçe yüz sepetler ile pembeye sarılmış mümessek elmaları gemilerle tâ İslâmbol'da Âl-i Osmân pâdişâhına ve ulemâya ve vüzerâya hedâyâ götürürler. [...] Hulâsa-i kelâm Sudak elması gibi bir elma olmazdır. Hudâ ziyâde ede (7/250).

Sudak bağlarında yetişen beyaz kiraz da Bosna diyarının Banyaluka kirazı kadar sulu ve leziz bir "gülnar, ya'nî kiraz"dı.

Bereketli (Daton-Yunanistan)

Seyyahımız Kavala'nın kuzeybatısındaki küçük Bereketli kasabasının Cennet bahçesi misali bağ ve bahçelerine hayran kalır. Kasabada yetişen ünlü eriklerin kurutulduğunu ve her yıl saray için erik almaya Bereketli'ye bir "erik ağası"nın geldiğini anlatır. Böylece bizleri Saray'daki kilercilerin arasında, "soğancı", "bamyacı", "sebzeci" gibi, hoşaflık erik toplamakla yükümlü bir "erik ağası"nın varlığından da haberdar eder.

> Bereketli eriği rub'-ı meskûnda yokdur. Diyâr-ı Acem'de âlû-yı Buhârâ'dan Mardin encâsından[55] ve mezkûr [adı geçen] Derende âlûsundan latîf ve hoşhor ve serî'u'l-hazmdır [hazmı kolay]. Bir gûne küçük hurde sarı elvân eriğinin hoşâbı olur kim âdemin ciğerin tâzeler. Hattâ Âl-i Osmân'ın içkilârcıbaşıları tarafından bir ağa bu Bereketli'ye gelüp niçe yük erik kurudup her sene pâdişâh-ı âlem-penâha erik götürürler. Mahsûsan her sene bir erik ağası gelir (8/53).

Meyve Defteri'nde seksen dört cins erik ağacının içinde iki adet Bereketli eriği de kayıtlıdır. Gerçi bunların Evliya'nın anlattığı hoşaflık küçük sarı erikler olup olmadığı belli değil, ama 19. yüzyılın ortalarına dek İstanbul bahçelerinde bu adla yetişen bir erik cinsinin olması ilginç.[56]

55 Mardin eriği anlamında. Evliya'nın kelime oyunu yaparak, Arapça *iccâs/icâs* (erik) yerine, *encâs* (pislik) dediği daha önce de belirtildi. Fakat Evliya "pislik" dese de Mardin eriğinin kurusu sarayda da tüketilen ünlü hoşaflık erik cinslerindendi: "Nefs-i padişahî için mutadı kadim üzere yüz yirmi [1 batman=7.697kg] gayet alâ cinsinden eriğin [...] teslimi ile irsali hakkında Mardin voyvodasına hüküm", BOA, Cevdet Saray 6465; "Padişah için sene-i cariyeye mahsuben Mardin'den bermutat yüz yirmi batman alâ iccâs cem ve tahsili...", BOA, Cevdet Saray 7023. Daha sonraki dönemler için bkz. Cevdet Saray 3550, 7185; Bilgin 2004, s. 140, 145.

56 Kut 2008, s. 63-64.

Yenişehir (Larisa-Yunanistan)

Günümüz Yunanistan'ının ayva ve narlarının yanı sıra erikleriyle de ünlenmiş bir kenti Tesalya yöresindeki Yenişehir'di. Dönemin en makbul Buhara, Mardin ve Birgi erikleriyle yarışan ve 18. yüzyıl *Yemek Risalesi*'nde Ali Fakih olarak geçen (Sefercioğlu, s. 76) Alî Fakılar eriği hakkında yazar şunları kaydeder:

> Memdûhâtından: Alî Fakılar eriği gâyet âbdâr hoş-hor âlûdur kim âlûyı Buhârâ'dan ve Mardin icâsından [eriğinden] ve Birgili eriğinden latîf ve serî'u'lhazmdır kim gâyet meşhûr-ı âfâk olup pâdişâhlara hedâyâ gider. Ve Karaferye'nin [Veria] kaysı nârı gibi latîf ve âbdâr rümmânı [narı] olur [...] Ve baba ayvası ve tekyeşîn ayvası ve ekmek ayvası dahi gâyet latîf hoş-bû sefercelîsler [ayvalar] olur (8/89).

Koron (Koroni-Yunanistan)

Evliya Yunanistan güzergâhında, Korint'ten güneye doğru ilerledikçe güzide narları, incir, limon, turunç, kebat ve zeytinleri kaydeder. Mora Yarımadası'nın ucundaki Koron'da ise testiler içinde limon suyu ve zeytinyağıyla terbiye edilmiş padişaha hediye giden "Rûm ve Arab u Acem'de Şâm-ı şerîf zeytûnundan ziyâde memdû" iri zeytinleri anlatır.[57] Yörede zeytin dışında yetişen meyveler şunlardı:

> Limonu ve nârenci ve kebbâtı ve tatlı limonu dahi memdûhdur. Ve zeytûnyağı ve üzüm bâğı [...] meşhûr olup yigirmi gûne engûr-i âbdârı olup şîreli şîresi [şireli şirası?] olur (8/149).

Girit, Arhonoz-ı bâğ-ı İremistân (Arhonoz bağı)

Seyahatnâme'nin Girit bölümü başlı başına bir inceleme konusudur. Evliya, Eylül 1668'den Mayıs 1670'e kadar kaldığı adada, ağırlıklı olarak süren kanlı savaşı anlatmanın yanı sıra adanın toplumsal ve ekonomik yapısı hakkında ilginç tasvirler yapar. Meyveler bahsinde ise "Eskidünyâ" ve "Yenidünyâ"nın tüm ağaçlarının yetiştiği Arhonoz bağını hayranlıkla anlatır. Yetmiş çeşit üzüm veren bağlardan, "on yedi ve yigirmi ve yigirmi

57 Koron zeytinleri için bkz. İkinci Bölüm: Yağlar, dipnot 30.

beş vukıyye" çeken salkımlardan, bir okkalık ayvalardan, iri şeftali, kayısı ve incirlerden söz eder, hatta Şam ve Mısır'da uzun uzun anlatacağı muz ile cümmeyz ağaçlarına ilk kez değinir. Dahası hurma gibi çeşit çeşit zeytinini ve enva-i çeşit meyvesini kaydeder:

> ... seksen gûne âbdâr emrûd ağaçları ve kırk gûne elması ve gûnâ-gûn âbdâr kirazları ve vişne ve kaysısı ve âbdâr âlûları ve alû-yı Buhârâ-i ve alû-yı Mardini ve alû-yı Berekâtlısı [olur] (8/244). Ve kebbâtı ve inciri ve üzümü ve nârı ve şeftâlûsu ve kaysı ve zerdâlûsu ve gayri âlûsu ve sâ'ir me'kûlât [u] meşrûbâtlarının envâ'ı hisâbların Cenâb-ı Bârî bilür.[...] Kestânesi ve kızılcığı ve yayla kirazı ve ahlat emrûdu ve muşmula ve üvezi ve yedi veren üzümü yaz u kış eksik değildir (8/246).

Hanya'nın üzümlerini överken de Osmanlı dünyasının diğer üç "abdâr" üzümünü sıralar:

> ... Evvelâ engûrü Bozcaada'da ve Kuds-i Şerîf kurbunda Halîlü'r-rahmân'da ve Mardin yanındaki Sincâr dağında bu Hanya üzümü gibi âbdâr hoş-hor engûrü olmazdır. Hattâ bir salkım üzümü on beş vukıyye gelüp yigirmi yedi gûne ıneb-i elvânı olur (8/174).

Evliya'nın Girit meyvelerine ve Arhonoz bağına hayranlığı üç yıla yakın bir kuşatmadan sonra gerçekleşen Kandiye fethinin verdiği coşkudan ya da toprağı gerçekten mümbit olmasındandı belki, ama nedeni ne olursa olsun Arhonoz bağı Evliya'nın gözünde dünyanın tüm bağlarından üstün bir bağ-ı İremdi.

> ... cemî'i meddâhân [u] vassâfân-ı berr [ü] bihâr bu bâğ-ı Arhonoz'un ta'rîf ü tavsîfinde âcizlerdir [...] nazar etdiğim bu edîm-i arzın rıb'-ı meskûnunda on sekiz pâdişâhlık yeri geşt [ü] güzâr etdiğim rûy-ı zemînde bu Arhonoz bâğı gibi ferahfezâ-yı dilküşâ [gönül açan] bir bâğ-ı merâmı [...] görmedim (8/243).

Ohri

Ohri, Evliya'nın gözdelerinden biriydi. Seyyah, göl kenarındaki yerleşimin güzelliğiyle, nefis tatlı ve yemeklerin sunulduğu meşhur "Ohri ziyafetleri"yle mest olmuştu. Ohri'yi Bursa ve Edirne'ye benzetir, meyvelerini tek tek sayar ve tabii ki kıyaslar:

> Memdûhâtından tokuz gûne ayvası ve baba ayvası ve ekmek ayvası ve bâ-husûs yigirmi dörd gûne âlu'l-âl âlûsu [kırmızı eriği] ve yigirmi dörd elvân emrûdları sicillâtda mastûrdur [sicillerde kayıtlıdır] kim böyle âbdâr hoş-hor [yemesi hoş] emrûdlar Malatiyye şehrinde ve Kürdistân'da Bitlis şehrinde ve Tebrîz vilâyetinde Tesü ve Ordubar şehirlerinde böyle âbdâr emrûdlar görmedim. Cümleden beğ emrûdu ol kadar lezîz ve âbdârdır kim gûyâ bir tulum katr-ı nebâtdır. Lâkin zâlim şehrin meyveleri bir yerden bir yere hedâyâ gidemez, zîrâ gâyet terdir [...] [elmasından] gayrı meyveleri bir fersah yere gitmez (8/329).

Ama Evliya meyvelerini başkalarına yedirmeyen bu "zalim şehrin" (!) ayvalarını pamuklara sarıp inatla Usturumça'ya [Ustrumca] kadar götürmeyi başarır.[58]

İzmir

"Şehr-i İzmir'in nısfı [yarısı] gûyâ Frengistândır." Bu kısacık cümle seyyahın İzmir'den pek hoşlanmadığını düşündürüyor ve neden hoşlanmadığını açıklıyor. Belki de hoşlanmadığı için, balıkları hakkında bilgi vermediği gibi meyvelerini de pek önemsemez. Gerçi "İzmir nârı ve bâdemi ve sâbûnu cihânı dutmuştur" ve "sevâhil [kıyı] şehir omak ile limon ve turunc ve nâr ve zeytûn ve incîr ve gülnârı [kirazı] çoktur" (9/53) der, fakat o dönemde dahi yörenin en büyük kuru meyve ihracatını yapan bu liman

58 Ustrumca, günümüzde Strumica, Makedonya Cumhuriyeti'nin güneydoğusunda yer alır. Evliya Ohri'den, Ustrumca'ya Manastır (Bitola) üzerinden gittiğini anlatır. Bu güzergâh üzerinden, günümüz koşullarımda Ohri-Ustrumca arası 262 kilometredir. Evliya atla günde 40 kilometre yol alarak bu mesafeyi en iyi ihtimalle bir haftada kat edebilirdi, demek ki Ohri ayvaları da o kadar dayanıyormuş. Evliya'nın hızı ve günde kat ettiği mesafeler hakkında bkz. MacKay 2009, s. 264-265.

şehrinin meyveleri için anlattıkları doyurucu değildir. Oysa Âşık Mehmed, İzmir'in limon ve incir ağaçlarını, İstanbul'un "İzmir İskelesi"ne ve geri kalan dünyaya gönderilen kuru üzümü, kuru inciri anlatır ve "tüccâr lisânında İzmir lafzı gâhî bu engûr ve incîre itlâk [telâki] olunur" ifadesiyle İzmir'in incir ve üzüm bereketini vurgular.[59]

Urla

Seyahatnâme'nin "coşkulu-abartılı" meyve tasvirlerine örnek olarak verilen Urla'daki asma ve otuz yedi cins üzümü hakkında Evliya'nın yazdıkları aşağıdadır:

> Hikmet-i Hudâ bu çârşû-yı hüsnün ortasında kahvehâneler köşesinde bir üzüm asması hâsıl olmuş. İki âdem ancak dirâgûş eder [kucaklar] bir cüssedâr ve cesîm şecere-i zerdir. [...] Ve niçe bin salkım üzümü yol üzre âvîze-vâr sarkmışdır. [...] Her bâğbân ki aşlama ilminde mahâreti ola, ma'rifetin izhâr içün bu engûr dırahtına bir kalem rez nihâli [asma sürgünü; çubuğu] aşlayup bir gûne engûrü dahi hâsıl olur. Böyle herkes bu üzüm ağacına nihâl aşlaya aşlaya sarı ve yeşil ve kırmızı kış üzümü ve kadın parmağı ve ter gömlek ve kıradina ve kumla ve razakı ve beğlerce ve misket alaca ve siyâh üzümün dahi envâ'ı, ve'l-hâsıl hakîr gördükde mahsûlü zamânı idi, otuz yedi gûne engûr elvânın temâşâ etdik kim sicilde dahi tahrîr olunmuşdur. Arab u Acem'de Urla'nın çârsû üzümü meşhûrdur (9/55).

Sultânhisâr / Nazilli

Yirmi bin bağı ve her bağda incir kurutmak için "beşer altışar sofa sergi-hâne"leri olan Sultanhisar'ın incirleri "letâfeti ve lezzetiyle gayri diyârın" incîrlerine tercih edilirdi:[60]

59 Âşık Mehmed, s. 901.

60 Sultanhisar, Evliya'nın zamanında ve 1958 yılına kadar Nazilli ilçesine bağlı bir yerleşimdi, 1958'den beri Aydın ilinin bir ilçesidir. Evliya üzümlerden bahsetmez, ama bağlarında "beşer altışar şıra-hâne havz-ı alîmler"i var dediğine göre üzümü de boldu. Bugün Aydın ilinde toplam seksen tane kuru incir işletmesi faaliyettedir.

> Ve bunda hâsıl olan gök lop ve ak lop ve kızıl lop ve mor lop ve kara lop bir diyârda olmazdır. Ve Köşk şehrinin[61] gök lopundan bunun ak lopu a'lâdır. Hudâ âlîmdir kim her biri birer tulum cüllâb-ı hamavîdir. Ve her dânesi yüzer dirhem gelür ve güneşde dururken içinde olan zerre-misâl dâneleri dâne dâne âşikâre add olunur. Ve cirmi soğan zarı-misâl gâyet rakîkdir. [...] Ve bunun kuru incîri dahi pâk ve lezîzdir [...] bu Sultânhisârı'nda pâk sergiler üzre beyâz çârşefler üzre dâne dâne ale't-tertîb serüp şiddet-i hârda kemâlin bulunca hûş-ı tuyûrdan ve rîh-i gubârdan huddâmları hıfz ederler [hizmetkârlar kuşlardan ve tozdan korurlar]. Anıniçün bu Nâzlı incîrinin kurusu makbûl [...] ve gâyet latîf ve nerm [yumuşak] tâmdır (9/97).

İncirleri ve zeytinleriyle ünlenmiş, "Arab ve Aceme niçe bin yük incir" yollayan diğer bir kent de Kilis'ti. (9/182).

İstanköy (Kos-Yunanistan)

Evliya İstanköy'e "Dâr-ı Nârenç", yani "Narenciye Yurdu" der ve öşür defterine göre seksen altı bin dönüm bağı-bahçesi olduğunu iddia eder. Kokuları Bodrum'a kadar dağılan adanın yedi bin limon cinsine ve turunç bahçelerinde yetişen narenciye cinslerine ve diğer meyvelere ilişkin anlattıkları şöyledir:

> ... limonu ve turuncu ve kebbâtı ve ağaç kavunu çokdur. Ve on bir gûne limonu olur. Ve hikmet-i Hudâ bir gûne limonu olur, içinde bir küçük limonu dahi var, gâyet lezîzdir. Aceb sun'-ı Hudâ'dır ki taşrası ekşi içindeki tatlı[62] [...] ve yedi gûne incîri ve âbdâr şeftâlûsu ve yigirmi gûne üzümü olur. Husûsâ Pilili Ahmed Ağa'nın ve Sıyâmîzâde bâğının Cem üzümü ve âb-ı cân üzümü ve kaba parmak üzümü ve razaki üzümü bir diyârda yokdur. Ve bir vukıyye lüffân

61 Aydın'ın incirleriyle ünlü Köşk ilçesi. Evliya iki yüz haneli köyün "kırkar ellişer dirhem gelir katr-ı nebât-ı hamavî-misâl" taze incirlerini ve "yâbisi [kurusu] dahi küfe sepetler içre ekâlîm-i seb'aya [yedi iklime] hedâyâ götürürler" diyerek anlatır, bkz. 9/96.

62 *Meyve Defteri*'nde (Kut 2008, s. 70) "birbir[i] içinde çifte limon" kaydı var, fakat yine de nasıl bir limon türü olduğu çok açık değildir.

nârı sicilde mastûrdur. Ve limon suyu ve limon rub'u cümle vilâyetlere bundan gider. Husûsâ helvâhâne-i hâssadan ve kilar-ı âmireden Hünkâr helvâcıları ve kilarcıları gelüp iki yüz fıçı rub' ve limon suyu çıkarırlar. Her sene bu hidmete me'mûr halîfeler gelüp limon suyun tahsîl edüp mîrî keştîlere tahmîl edüp Âsitane'ye götürürler. [...] Ve üzümün kurudup niçe kerre yüz bin desti üzüm turşusu yapup Mısır'a götürürler (9/115).

Limon, limon suyu, reçellik ağaç kavunu ve turuncun 1820'lere kadar İstanbul piyasasına, ayrıca sarayın helvahanesine İstanköy ve Sakız adalarından getirildiğini, mutfak muhasebe defterleri ve gıda maddelerinin tedarikiyle ilgili tüm arşiv belgeleri doğruluyor.[63]

Adalya ve Alâ'iyye (Antalya ve Alanya)

Turunçgiller Akdeniz kıyılarındaki bölgelerde de bol miktarda yetişirdi, ancak, her halde ürünlerin niteliğinden ötürü, yukarıda da belirtildiği gibi İstanbul'a ve saraya ağırlıklı olarak Ege adalarından getirilirdi. Evliya sıtmanın kasıp kavurduğu Antalya'da limonun müthiş bir "panzehir" (fârûk-i a'zam) olduğunu gözlemler. Limon dışında "turunc ve kebbât ve hurmâ ve zeytûn ve incîri ve şeker kamışı ve nârı cihânı dutmuş" olduğunu bildirir.

Alanya'nın da turunçgillerinden ve zeytinlerinden bahseder, bunların yanı sıra bağlarında yetişen ekşi karadutu, narı ve bol susamını över, fakat muzdan hiç söz etmez. Oysa 16. yüzyılda saraya Alanya'dan muz getirildiğine dair kayıtlar vardır.[64]

Maraş

Maraş'ın üzümü boldu, fakat en ünlü meyvesi, günümüzde de olduğu gibi narıydı. Evliya, Maraş narını İstanbul, Gemlik, Urfa, Bağdat ve tabii ki dönemin ünlü Şehribân narlarıyla karşılaştırır, nitelik olarak değilse de

63 "Nefsi padişâhî için her sene Sakız ve İstanköy cihetlerinden helvahâneye gelmesi mutat olan [...] on dört bin kıyye limon suyu...", BOA, Cevdet Saray 6136. "Nefsi hümayun için bermutat İstanköy'den limon suyu, Frenk limonu ve ağaç kavunu ve sair levazımın mubayaa ve tedarikiyle İstanbul'a helvahaneye gönderilmesi hakkında kadıya ferman", BOA, Cevdet Saray 3622; Bilgin 2004, s. 132, 140, 161.
64 Bkz. aşağıda dipnot 72. Antalya ve Alanya meyveleri için bkz. 9/148, 9/152.

nicelik açısından üstün olduğunu, bu nedenle de "azıcık kurutularak" çevre pazarlarına gönderildiği anlatır:[65]

> ... yaz u kış yigirmi elvân üzümü mevcûddur. Cümleden kabak üzümü ve Cem üzümü ve sarı üzümü kar altından çıkarup tenâvül ederler. Ve nârı, Şehribân nârından âbdâr ve dânedâr ve hoş-hâr olur. Cemî'i vilâyete ve husûsâ Sivas'a niçe bin deve yükü nâr Mar'aş'dan gider. Ve sâ'ir meyvesine dahi hadd [ü] hasır yokdur (9/176).

Kal'a-i dâr-ı enbiyâ Hazret-i Halîlü'r-rahmân (el-Halil-Batı Şeria)

Kudüs'ün güneyindeki el-Halil'in kuzey yamaçlarında, Evliya'ya göre yedi saatlik yol (günümüzde 35 km.) boyunca uzanan, bereketli bağ ve bahçelerinde her yıl öyle çok üzüm ve zeytin yetişirdi ki:

> Mekke ve Medîne'den ve Mısır ve Irâk'dan niçe kerre yüz bin deve gelüp ineb-i Halîl [el-Halil üzümü] deyü bâzergânlar kuru üzüm yükledüp vilâyet vilâyet götürürler. Ve incîri ve rummânı [narı] ve gûnâ-gûn âbdâr üzümü ve elması ve ayvası ve dibs-i Halîl'i ya'nî bekmezi ve zeytûnu meşhûr-ı âfâkdır.
>
> Ve cemî'i halkı bâğbândır [bahçıvan], zîrâ zirâ'at yeri azdır. Ve bir gûne bir çekirdekli engûrü [üzümü] olur, İzmir ve Kuşadası ve Karabâğlarda ve İstanköy'de ve Acem Hoy Menendi'nde olmaz. Kırmızı akîk-i Yemenî misâl bir üzümdür. Ammâ hikmet-i Hudâ şarâb etseler sirke olur, mu'cize-i Halîl'dir. Ammâ zeytûnu ve zeyt yağı ol kadar çok olur kim Mühr-i İlyâs iskelesinden her sene gemilere üzüm ve incîr ve zeytûn ve zeyt yağın doldurup dib Frengistân'a gider (9/257).

Yöredeki tüm olumsuzluklara rağmen topraktaki "Halîl bereketi" hâlâ devam ediyor; bol, lezzetli üzüm, incir ve zeytin bugün de yetişiyor.

65 "Mar'aş narı gerçi çok olup furûnda sehel [azıcık] kurutup diyâr diyâr götürürler" (3/94). "Mar'aş narı gerçi çok olup furûnda sehel kurudup diyâr diyâr götürürler, çok olduğundan meşhûrdur ammâ bu Urfa narı memdûh-ı âlemdir" (9/55).

Şam-ı Şerif (Şam)

Evliya, toprağı müşk-i amber kokan Cennet Şam'ın etrafında "yetmiş üç bin bağ u bağçe öşür verir derler" diye söze başlar ve insanın içinde kaybolduğu bu bağların bereketini bir "bâğçevân" çoşkusuyla nakleder:

> Ve Şâm'ın me'kûlât [u] meşrûbâtının memdûhâtından beyân eder: [...] Ve elvân elvân kaysısı olur ammâ kamerî ve mışmış âlûları olur. Ammâ Hamevî kaysısı bu dünyâda nazîri yokdur. Meğer Cennet bâğında ola. Ammâ bu hamevî öbür kaysılar gibi kuruyup vilâyet vilâyet gitmez, zîrâ cîrmi [kabuğu] yokdur. Bir hurde çekirdeği vardır. Bir sâ'at yere gitmek ihtimâli yokdur [...] âb-ı zülâli âdeme hayât verir, bir hoş-hor âlûdur. Bir tarafı beyâz ve bir cânibi la'lgûndur. Ne kadar tenâvül olunsa sikleti yokdur ve hâzımü'l-ifrâtdır.
>
> Ve tüffâhı [elması] gâyet latîfdir ve 'râhin râhrâhın misle tüffâh' [elma gibi faydası boldur] bunun hakkındadır. Hattâ bu elmadan müselles-i şer'iyye[66] içre beş on dânesin mukaşşer edüp tabh eylesen [kabuğu soyup pişirsen] bir kâsesin nûş eden [içen] hayât-ı câvidân bulup hem mukavvî hem müferrih bir latîf eşribe olur.
>
> Ve ayvası dahi meşhûrdur. Gerçi Lefke şehri ayvası kadar iri değildir, ammâ gâyet lezîzdir. Göbeğin oyup içine mastaki sakızı [sakız] koyup nerm hâkister [sıcak kül] içre bişirüp isti'mâl etsen [yesen] kuvvet-i basarı ziyâde edüp [gözü kuvvetlendirir] tabî'atı mu'tedil eder.
>
> Ve limon ve turuncu ve câ-be-câ [yer yer] hurmâsı ve reybâsı {ve kand-i nebâtı} [nebat şekeri] ve kebbâtı meşhûrdur. Ve zeytûnu cihân ârâdır, cevz-i rûmî kadar olur. On dânesin tenâvül eden bir vukıyye lahm-ı kûsfend [koyun eti] yemiş kadar gınâ bulur [doyar], memdûh-ı cihândır.
>
> Ve incîri ve engûrü gâyet firâvândır [çoktur]. Ammâ zeynî üzümü derler bir mevzûn kıt'a-i âbdâr kehrübâr-vâr [kehribar gibi] bir bâr-ı

66 Bkz. On İkinci Bölüm: İçecekler.

berdir [meyvedir] kim Hudâ âlimdir, nazîri meğer Adn uçmağında [cennette] ola (9/279).[67]

Mısır

Evliya'nın on yıla yakın bir süre kaldığı Mısır ve Ümm-i Dünya (dünyanın anası) dediği Kahire seyyahın "ikinci evi" sayılabilir. Kahire, onun için İstanbul kadar tanıdıktır. Mısır'ın siyasi ve toplumsal yaşamıyla ilgili gözlemleri, gündelik yaşam tasvirleri olağanüstü zengindir. Bu zenginlik Mısır'daki beslenme alışkanlıkları, gıda maddeleri ve yöreye has meyveler hakkında yazdıkları için de geçerlidir.

Yazar önce Mısır'da olup da Rûm'da [Anadolu'da] olmayan meyveleri belirtir:

> Evvelâ diyâr-ı Mısır'da on yedi gûne hûrmâ olur kim Bağdâd ve Basra ve Lahsa'da olmaz, Mısır'a mahsûs lezîz hûrmâlardır. Evvelâ, Beyâz hûrmâ, üç nev'dir [...]; Sarı hûrmâ, bunun dahi envâ'ı vardır [...]; Kırmızı hûrmâ, beş nev'dir [...];Ve bundan mâ'adâ bir gûne mor hûrmâ olur [...];Siyâh hûrmâsı dahi üç gûne olur [...]. Ve, Hûrmâ-yı Elvâhî: Yedi nev'a olur [...]; Ve bir nev'i dahi Sa'îdî'dir belki on nev' olur. Ve, Hûrmâ-yı İsvânî: Bu dahi lezîz hûrmâdır. Ve İsvân ve Şellâle'de âsî hûrmâ dahi olur [...]; Hûrmâ-yı tıyn [...] Ve, Hûrmâ-yı kaderî: Bu dahi bir gûne akîk-i Yemenî gibi hurde hûrmâdır, ammâ gâyet lezîzdir. Zenbîller ile İslâmbol'a ve Selânik'e ve gayrı diyârlara çok götürürler. Ve bir gûne hûrmâ dahi, Burullûsî derler, iri ve kırmızı hûrmâdır ve müdevver şekillidir. Bu ratb [yaş, taze] iken ol kadar yenilmez. Bunu cerreler ile turşu yaparlar, gâyet latîf olur. Ve ekşisi ciğer tâzeler. Ve bu hûrmâdan dahi sirke yaparlar. Her hûrmâdan dahi sirke olur, ammâ bundan latîf olur (10/267).

Hurmalardan sonra bol miktarda yetişen turunçgillere geçer, insana "hayatı câvidan veren" limon-ı kâtı'u's-sümûm (zehirleri kalteden limon), turunç ve hummâs limonunu sayar. Mısır bağlarındaki ve Feyyûm'daki

67 Evliya'nın "kehribar gibi" diyerek övdüğü bu ünlü üzümün *Meyve Defteri*'nde iki kaydı var: "Şam-ı şerif'ten çavuş üzümü gibi boyu ince salkımı yarım kıyye zeynî üzümü" ve "Parmak üzümü şeklinde pembe renkte zeynî üzümü", Kut 2008, s. 69

mirî mal olan limon ve hummâs limonu ağaçları ürünlerinin her yıl saraya gönderildiğini anlatır (10/242). [68]

> Hummâs limonu: Bu dahi vefret üzre Mısır'da olur. Âsitâne-i devletden helvâhâne-i hâssa halîfelerinden bir mu'allim gelüp cendereler ile bu hummâs rub'un çıkarup pâdişâh içün niçe yüz kavanos mümessek şerbetler bişirirler (10/267).

Sakız ve İstanköy'ün limon suyu gibi Mısır'ın hummâs limonu şerbeti de sarayın mutfak belgelerinde çok sık adı geçen bir gıda maddesidir. [69]

İstanbul'da yetişmese bile ithal edilen hurma ve limon türleri, 17. yüzyıldan çok daha önce kentin geleneksel beslenmesinin bir parçasıydı.[70] İstanbullu tüketici (ve Evliya'nın okuru) için tamamıyla "turfe" (tuhaf) olan Mısır meyveleri ise bir çeşit kavun olan adbüllâvi; tropikal bir incir türü olan cümmeyz; alıça benzeyen nâbika; "kamçı gibi uzun" hıyârşenbe[71] ve de muzdu.

Bu meyveler, muz dışında İstanbullular için bugün de yabancıdır. Fakat Evliya'nın muz tasviri, bu meyvenin 1670'li-80'li yıllarda İstanbul'da pek bilinen ve tüketilen bir meyve olmadığına, en iyi ihtimalle 1700'lerde belki de daha sonraki dönemlerde yaygınlaşmaya başladığına işaret eder: [72]

> Evvelâ mevz [muz]: bir turfe şeydir. Ağaç desen değildir, ammâ kaddi [boyu] ağaç kadar vardır. Her sene yerden iki âdem kaddi kadar çıkup ve âdem uyluğu[73] kalınlığında olup içi mâl-â-mâl sudur [...].

68 *Hummâs* ya da *hummâz*, kaynaklarda kuzukulağı (*Rumex oxalis, R. acetosella, acetosa*) olarak geçer, Hacı Paşa 1999, s. 149; Bedevian, s. 516. Oysa Evliya 10/267'de limon cinsi olduğunu açıkça belirtir. Abbasi mutfağının yemeklerinden biri olan *Hummâziyye*, limon (belki de ağaçkavunu) ya da turunç suyuyla pişirilen bir et yemeğiydi. Tarif için bkz. Bağdadi, s. 47; Şirvani, s. 56.

69 Bkz. On İkinci Bölüm: İçecekler.

70 1640'ta İstanbul pazarlarında bir okka "dâne" hurmanın fiyatı 16, bir okka "balçık hurma"nın [ezik hurma] fiyatı 12 akçeydi, Kütükoğlu 1983, s. 94; Mısır'dan meyve ithalatı hakkında bkz. Bon 1996 [1604–1607], s. 100.

71 Ağırlıklı olarak tıbbi amaçla kullanılan, meyvesi sadece reçel ya da marmelât olarak tüketilen hıyârşenbe için bkz. On Birinci Bölüm: Tatlılar.

72 Âşık Mehmed (s. 1259) "Muz, ma'rûfdur, Hind ve Mısr'da olur ve Tarabulus-ı Şâm'da ve Beyrût'da dahi olur" dedikten sonra bu "maruf" meyvenin tadı "engüre [üzüme] benzer" der! Saray muhasebe kayıtlarına göre Kanuni döneminde saraya Alanya'dan iki yüz yedi adet muz getirilmiş, Bilgin 2004, s. 215. Elbette sarayda tüketilen gıdaların toplumda da yaygın olarak tüketildiği anlamına gelmez.

73 Kalçadan dize kadar olan bacak bölümü.

> Yorkan kilim kadar yeşil yeşil filandıra bayraklar gibi yaprakları olur. Ve yapraklar mâbeyninde tâ zirvesinde birer salkım mevz verir. Ve her salkımı [...] sıra sıra dizilmiş [...] sarı patlıcan-misâl mevzlerdir. Kemâlin bulunca sapsarı kehrübâr olur. Andan koparup tenâvül ederler. [...] Ucundan kabuğu soyulur. Ve şeker ile tenâvül olunsa dahi latîf olur. Dörd beş dânesi tenâvül olunsa, lahm [et] yemiş kadar gınâ verüp gâyet tok tutar (10/269).

Evliya tüm mucize hikâyelerine, efsane ve rivayetlere olduğu gibi ağaçlarla ilgili mucize ve efsanelere de ilgi duyar; hurma, cümeyz ve muz ağaçlarının efsanelerini nakleder; meyve vermeyen ağacı, meyve vermesi için halk arasında hâlâ yaygın olan korkutma âdetini üç kez tekrarlar; bazen meyvelerin sağlığa yararlarını bile anlatır.[74] Fakat Evliya'nın dediği gibi "hepsini tahrîr etsek mecmû'amız bir filâhatnâme-i bâğbâna [bahçıvan kitabına] döner". Yine de, bu tehlikeye rağmen uzun "Meyve Bölümü"ne yazarın naklettiği İstanbul'un ünlü meyvelerini eklemek şarttır.

İstanbul'un makbul meyveleri

İmparatorluğun dört bin yanından İstanbul pazarlarına ve saraya gelen her çeşit yaş ve kuru meyve dışında şehrin bağ ve bahçelerinde övülmeye değer pek çok meyve yetiştirilirdi.[75] Evliya Esnaf Alayı'na katılan "Esnâf-ı bâğçevân"ı anlatırken İstanbul'un sur içindeki bakımlı bin adet bağ ve bahçesinde çalışan iki bin kişinin yetiştirdiği meyveleri de nakleder:

> Dânesi yüz dirhem [...] papa ve sultânî ve cânî ve baba ve durrâkî[76] ve çelebi cüce şeftâlûleri olur kim âyetün min âyâtillâhdır [Allah'ın bir ayetidir] [...] Ve Elçi Kara Mustafâ Paşa bâğçesinin yüz ellişer dir-

74 İlk kez Beyrut'ta uzun uzun tarif ettiği muz ağacının, Veysel Karanî tüm dişlerini kırdıktan sonra yumuşak bir meyve yiyerek karnını doyurabilsin diye Allahın emriyle yaratıldığını anlatır (9/211). Ağaç korkutma hikayesi için bkz. 9/196, 10/262 ve 10/501.

75 Saray bahçe ve bostanlarında yetişen ve sepetlere özenle yerleştirilerek satışa sunulan bu leziz meyveler makbul sayılır ve genellikle nüfuzlu kişilere hediye edilmek üzere satın alınırdı. Bu meyvelerin, özellikle incir, üzüm, şeftali ve kavunların arta kalanının satışından elde edilen gelir, *cebe akçesi* olarak Bostancıbaşı eliyle padişaha verilirdi. *Cebe akçesi* (cep harcılığı) sultanın dilsiz ve soytarılara dağıttığı cep harçlığıydı, Bon 1996 [1604–1607], s. 102–103.

76 Beyaz etli, lezzetli bir şeftali cinsi, bkz. Dizin, dipnot 649.

hem Malatıyye ve Göksulu emrûdları [...] Ve Avretbâzârı kurbünde bir hâtûnun bâğçesinde lüffân nârları [ekşi nar türü] olur kim her biri birer buçuk vukıyye gelüp pâdişâha hedâyâ içün dânesin ikişer altundan bir mankır eksiğe vermek ihtimâli yokdur. [...] Ve Süğlün bâğında lop incîrleri olur kim dördü bir vukıyye gelir gûyâ bir tulum cüllâbdır (1/300-301).

Bu alıntıdan yola çıkarak ve metnin çeşitli bölümlerinde adı geçen İstanbul meyveleri de eklenerek, Evliya'ya göre İstanbul'un övülmeye değer meyvelerinin ve üretim alanlarının dökümü şöyle:

Tablo 23. *Seyahatnâme*'de İstanbul meyveleri

Meyve cinsi	Ağırlığı	Yetiştiği yer
Malatıyye emrûdu	150 dirhem [480 gr]	Kara Mustafâ Paşa bahçesi, Kızılmusluk'ta ?
göksulu emrûd	150 dirhem [480 gr]	Kara Mustafâ Paşa bahçesi, Kızılmusluk'ta?
ahlat emrûdu	?	Anadolu Kavağı'nda
ekşi dut	?	Beşiktaş'ta
incir	?	Kulle[li] Bahçe'sinde
lop incir	4'ü 1 okka [1,282 kg]	Süğlün Bağı'nda?
kayısı	?	Eyüp'te ve Tershane Bahçesi'nde[77]
kameri kayısı	?	Kasımpaşa'da
kestane	?	Anadolu Kavağı'nda
kiraz	2'si bir riyal dökme kuruş ağırlığında	Rumeli Hisar[78] ve Sarıyer sırtlarında
kızılcık	her biri 5 dr [16 gr]	Çubuklu Bağçesi'nde
lüffân nârı	1,5 okka [1.923 kg]	Avret Pazarı'daki bir bağda,[79] Eyüp'te ve Hasköy'de[80]

77 Kasımpaşa'da.

78 "Ve dağlar üzre bi-nazîr kiraz bağları vardır kim Hisâr kirazı Rûm ve Arab ve Acem'de meşhur-i âfâkdır kim diyâr-ı Acem'de gülnâr-ı Rûm derler" (2/225). Bu kiraz bağları sonradan yerlerini çilek bahçelerine bıraktı.

79 Günümüzde Fatih'te Kıztaşı semti. Söz konusu narın fiyatı "iki "altın"mış!

80 "[Hasköy'de] Yahûdi Küpeli oğulları ve Mürdehây ve Nisîm ve Kemâl Yahûdi nâmân cuhûdların [...] bağ ve bâğçelerinde limonu ve lüffân nârı bir bağda olmaz" (1/203). Evliya Hasköy'ün "ba'zı bağlarında limon ve turunc ve kübbât hâsıl olur" dese de bu herhalde çok istisnai bir durumdu. Çünkü narenciyeler İstanbul'un kışına, ayazına ancak çok özel bahçelerin limonluk denen cam seraları içinde dayanabiliyordu.

şeftâlû	?	Eyüp'te, Hasköy'de ve Eğrikapı'da[81]
şeftâlû	4'ü 1 okka [1,282 kg]	Unkapanı'nda[82]
baba şeftâlûsü	100 dr [320 gr]	pek çok bağda[83]
cânî şeftâlû	100 dr [320 gr]	pek çok bağda
çelebi cüce şeftâlûsü	100 dr [320 gr]	pek çok bağda
durrâki/derrâki şeftâlû	100 dr [320 gr]	pek çok bağda ve Kasımpaşa'da
papa şeftâlûsü	100 dr [320 gr]	pek çok bağda ve Kasımpaşa'da
sultânî şeftâlû	100 dr [320 gr]	pek çok bağda
şeftâlû-yı İslâmbol	100 dr [320 gr]	pek çok bağda
Cem Şah engürü	?	Kasımpaşa'da
hora üzümü	?	Rumeli Hisar'ında, Üsküdar'da
misket üzümü	?	Hasköy'de ve Kasımpaşa'da Ketehorya bağlarında
Şâm üzümü	?	Kasımpaşa'da

Meyvelerin tüketimi

Evliya konuyla ilgili özel başlık açmasa da satır aralarında meyvelerin kurutulması, saklanması, nakledilmesi konusunda bilgiler aktarır; bunun yanı sıra meyvelerden üretilen hoşaf, reçel türü yiyecekleri, çeşitli şerbetleri yediği-içtiği, gördüğü her yerde kaydeder, ancak yaş meyvelerin öğünlerdeki yerini, ne zaman tüketildiklerini anlatmaz. Sadece bir kez Bitlis'te "câme-hâblar döşenmek fermân" olmadan, yani Türkçesi "yatmadan önce" Abdal Han'ın sarayında bol meyve yenildiğini dolaylı olarak aktarır. [84]

Tabii ki meyvelerin bir bölümü yaş olarak tüketilirdi. Fakat mevsim meyvelerinin içki meclislerinde çerez olarak sunulduğu[85] dışında kesin bir bilgiye sahip değiliz. Yemek üstüne yaş meyve yeme alışkanlığı Osmanlı yemek kültürüne yabancıydı, o nedenle meyveler muhtemelen iki ana öğün (sabah ve akşam güneş batmadan) arasında "açlık bastırmak" için yenilir; hediye gönderilen ve alınan meyvelerin bir bölümü misafirlere, kahve, şer-

81 "Kiremitci Mustafâ Ağa bâğının şeftâlûsü padişahın eline girmiştir" (1/300).
82 Unkapanı'nda Azebler ya da Şeftâlû Câmii avlusunda (1/146).
83 İstanbul bağları için bkz. 1/300.
84 5/20.
85 Gelibolulu Mustafa Âli, 1978 [1600], c. I, s. 159; Ayni'nin (ö. 1837) Sâkinâme'sinde içki mezesi olarak tüketilen ayva, elma, nar, kavun-karpuz gibi pek çok meyvenin adı geçer, Arslan 2003, s. 235-236.

bet ve buhurdan sonra itibarlı ikram olarak sunulurdu.[86] Ancak bu tüketimlerin üretimin küçük bir bölümünü oluşturduğunu, meyvelerin esas olarak hoşaf, reçel vb üretiminde kullanıldığını, ayrıca kaynaklardaki turfanda meyve fiyatları, her çeşit meyveyi "zamanında" taze olarak tüketmenin daha çok kentlerdeki varlıklı kesimlere has bir ayrıcalık olduğunu düşündürüyor. İstanbul'daki meyve fiyatları et ve ekmekle kıyaslandığında, 17. yüzyılın ortalarında yaş meyvenin ucuz bir gıda maddesi olmadığı kolaylıkla anlaşılıyor.[87]

Tablo 24. İstanbul'da 1640 yılında bazı meyvelerin fiyatları[88]

(Kuzu etinin okkası (1,282 kg) 9 akçe,
460 gr. ekmeğin fiyatı 1 akçeyken)

Meyve cinsi	Okka	Akçe
Badem	1	24
Lârende kayısısı	1	20
Akşehir kayısısı	1	16
Hurma	1	16
Fıstık	1	12
Amasya eriği	1	8
Şam üzümü	1	7
Razzaki üzüm	1	6
Nazilli lop incir	1	6
Zerdâlû	1	5
Aveng üzümü	1	3
Karpuz[89]	3	1

86 Padişahın günlük tayınatında hoşaflık siyah erik, kuru kaysı ve siyah erik dışında "zamanında" verilen taze meyveler şunlardı: "Beher yevm [her gün], armut 3 vukıyye, elma 3 vukıyye, ayva 2 vukıyye, şeftalu 2 vukıyye." Harem-i Hümayun'a da, "amrud vukıyye 80, taze üzüm vukıyye 80, kavun vukıyye 30, karpuz 40 tane, anar-ı lüfân 3 vukıyye, ayva-i taze 3 vukıyye, şeftali (talep olundukça verilir), kayısı 3 vukıyye", BOA, K.K. Tayınat no. 7268. Has bahçe ve bostanlardan her gün saraya gelen taze meyveler için bkz. Bon 1996 [1604–1607], s. 102-103.

87 Turfanda meyvenin pahalılığı 1502 tarihli Bursa Kanunnâmesi'nde de görülüyor: "Yer[e] basmaz ermudın evveli üç yüz dirhemi ve beş günden sonra altı yüz dirhemi, haftasından sonra iki vukkıye (okka) bir akçe ola", Akgündüz 1990, s. 195.

88 Kütükoğlu 1983, s. 94, 95.

89 *Seyahatnâme*, 1/301. "Evsâf-ı manavân ya'ni karpuzcuyân: [...] Bu tâ'ifeler [...] yığın kavun ve karpuz bey' ederek [...] 'üç okka bir akçeye' feryâd ederek ubûr ederler."

Tablodaki meyve fiyatları göz önünde tutulduğunda yaş meyvelerin, gerçekten çok ucuz olan kavun-karpuz dışında pek de "fakir halkın beslenmesinin temeli" olduğu söylenemez.[90] Zaten taze –iri ve leziz– meyveler ayrıca pahalı (Avret Pazarı'daki bir bağdaki narın fiyatı iki altınmış) olduğundan sultanlara, paşalara itibarlı hediye olarak sunulabiliyordu. Alay'a katılan Esnâf-ı çiçekciyân-ı meyveciyân aslında "hediyelik" çiçek ve meyve satıcılarıydı.

> Cümle vüzerâ ve ulemâ ve a'yâna pîşkeşlik içün [hediye için] tabla tabla meyve ve bahâr-ı gûnâ-gûnları bunlar donadup sayf ü şitâda [yaz kış] âlü'l-âl [rengarenk] meyve ve bahâr bunlarda bulunup niçe yüz tabla ile meyveleri başlarında götürüp güzer ederler. (1/301).

Seyahatnâme'de adı geçen tüm meyvelerin bir gün bilimsel olarak tanımlanacağını ve Evliya'nın naklettiklerinin geçmiş yüzyılların meyve envanterinin oluşturulmasına katkı sağlayacağını umuyorum.

90 Mantran 1986, c. I, s. 194.

On Birinci Bölüm

SEYAHATNÂME'DE TATLILAR

Tatlı sevmek imandandır. Mü'min tatlıcıdır.[1]

Esnaf Alayı'nda Evliya, daha önce de değinilen balıkçılarla helvacılar arasında çıkan sıra tartışmasında helvacılara şöyle dedirtir:

> Bizim helvâmız dersen tatlu ballu şekerden ve Cenâb-ı Bârî'nin 'Ene hâliku'l-ineb' [üzümü yarattım] buyurduğu üzümden ve 'min asel-i musaffâ' [süzülmüş bal][2] deyü medh etdüği asel-i hâlisten [halis baldan] hâsıl edüp mü'min ü muvahhidler ni'meti olur. Ve bizim helvâmız hakkında [...] Muhammedü'l-Mustafâ buyururlar kim 'Tatlı sevmek imandandır' ve bir dahi 'Mü'min tatlıcıdır' demişlerdir (1/288).

Böylece yazar tatlı yemenin mü'min Müslümanın niteliklerinden biri olduğunu ve Osmanlıların tatlı yeme alışkanlıklarının dinle bağlantısını vurgular.

Osmanlı yemek kültüründe tatlının önemi açıktır. Sarayın mutfak defterlerinden yemek tariflerine, sultan düğünlerini anlatan sûrnâmelerden ve ziyafetlerin masraf defterlerinden[3] halk edebiyatına[4] kadar elimizdeki tüm kaynaklar ve tabii ki *Seyahatnâme* Osmanlıların tatlı düşkünlüğünü sergiler. Oysa, Orta Asya beslenme alışkanlıklarında tatlının yeri yoktu. Hatta tatlı yemek "ayıp" sayılırdı. İbni Battûta'nın naklettiğine göre, 14. yüzyılın başlarında, "Beni öldürsen de yemem"[5] diyecek kadar tatlılara tepki duyan Türkler, Müslümanlıkla birlikte balın, pekmezin, giderek şekerin ve

1 Hadîs, 1/288.

2 "Süzülmüş bal [ırmakları]", Kur'ân, Muhammed 15.

3 Örneğin 1539 tarihli sünnet şenliği tam bir "tatlılar cenneti"ydi. *Ziyafet Defteri*'nde elli üç çeşit reçel, perverde ve helva kayıtlıdır. Bütün bu tatlılar için 60 kantar (yaklaşık 3.400 kilo) şeker harcanmıştı ve bu miktara sünnet düğününü şenlendirmek için şekerden yapılan köşk, hayvan, ağaç, çiçek, bahçe figürleri için harcanan şeker dahil değildi, Tezcan 1998, s. 9.

4 "Gaziler helvasından / Cihan dopdolu olsa / Zülbiye halkasıyle / Simidi hem coğ olsa", Kaygusuz Abdal, nakleden İvgin 1982 b, s. 236.

5 İbn Battûta 2000, c. I, s. 467.

bunlardan üretilen her türlü yiyeceğin sadık tüketicisi oldular. Müslümanlıkla ve Arap etkisiyle başlayan tatlı sevgisi Osmanlı beslenme kültürünün temel öğelerinden biri haline geldi. [6]

Seyahatnâme'nin "sükkerî işler" dökümü tahmin edileceği gibi zengindir ve toplam gıda maddeleri içinde %13,50'lik bir oranla meyvelerden sonra ikinci sırada yer alır. Metinde üç yüz üç adet tatlı yiyeceğin adı geçer. Bunlar, kadim pekmez ve baldan, çeşitli kalitedeki şekere; ham maddesi meyve olan perverde, macun,[7] reçel ve hoşaftan, nişastalı/unlu helva ve hamur işi tatlılara; köfter, ağda, leblebi şekeri, Şamfıstığı mülebbesi gibi "atıştırmalık" şekerlemelerden, törensel anlamı olan aşure ile zerdeye kadar uzanan "hulviyyat"lardır. Aşağıdaki tabloda on dört ana başlık altında gruplanmış üç yüz çeşit tatlı ve toplam içindeki oranları görülebilir:[8]

Tablo 25. *Seyahatnâme*'de tatlılar[9]

Tatlı adı	Çeşit	%
hamur tatlısı+helva	58	19,14
bal	48	15,84
reçel+perverde+ murabba	45	14,85
hoşaf	27	8,91
şekerleme	27	8,91
şeker	26	8,58
pekmez	15	4,95
köfter	13	4,29
palûde	11	3,63
baklava	7	2,31
zerde	6	1,98

6 *Şeker ve Güç* adlı ufuk açıcı kitabın yazarı, İslâm ile şeker ilişkisinin altını çizer ve çarpıcı bir ifadeyi tekrarlar: "Araplar, gittikleri her yere şekeri ve üretim teknolojisini de götürdüler; öteden beri söylendiği gibi, şeker Kuran'ı izledi", Mintz 1997, s. 64.

7 Metinde ma'âcin/ma'âcinât hem badem, fıstık, ceviz ezmesi türü tatlılar (örneğin 4/76), hem de şifa için hazırlanan çeşitli terkipler için kullanılır. *Ziyafet Defteri*'nde tatlı yiyecekler arasında sayılan "çavariş-ı fıstık", "çavariş-i badem" (Far. *guvariş*'tan *çavariş/cuvariş*=macun) bu tür tatlı ezmelerdir, Tezcan 1998, s. 7.

8 *Hulviyyat*=tatlı şeyler, Ar. tatlı anlamındaki *hulv*'un çoğulu.

9 Metindeki tüm "tatlı şeyler"in çeşitlerine göre dökümü için bkz. Ekler, Liste XII.

pestil	4	1,32
aşure	3	1,00
diğer[10]	13	4,29
Toplam	**303**	**100,00**

Bal, pekmez ve şeker

Evliya çok sık baldan söz eder,[11] ama çoğu kez kalıplaşmış "yağı balı bol olurdu" ifadesini kullanır ve ayrıntıya girmez. Fakat bazı ballar vardır ki onları tanıtmadan ve âdet üzere kıyaslamadan edemez:

> Eflak u Boğdan ve Erdel ve Tımışvar, Vidin, Sirem ve Semendire ve Budin, Atina ve Mora ve Girid vilâyetlerinin balları meşhûrdur kim cemî'i dünyâya bal bu diyârlardan gider.
> [Bal tüccarları] ol diyârlardan bal cem' edüp [toplayıp] Eflak ve Boğdan'dan dahi ziyâde niçe bin fıçı balı Balkapanı'na getirüp Emînönü'nde Balkapanı'nda fıçıların kesretinden [çokluğundan] yollardan geçilmez olur. Ammâ Atina balı gerçi bir neftî elvân baldır. [...] Ammâ Girid balı ve Boğdan balı balları hâs u beyâz ve lezîz balları olur kim gûyâ beyâz dülbenddir (1/299).[12]

Yazar kaliteli ve mis kokulu "nefti" renkli Atina balı hariç, en kaliteli balların "beyaz" renkli ballar olduğunu anlatır ve üstünlüklerini vurgulamak için beyaz tülbentlere benzetir:

> ... Hattâ bir ruhbân Sadrıa'zama on iki çanak bal hedâyâ getirdi. Bir çanağı gâyet beyâz olup hattâ tezkireci efendi ki İshak Çelebi'dir, anın destârının ucun çıkarup bal ile rûbâr etdiler [batırdılar] [...] des-

10 Ağda, kudret helvası/gezengevü gibi maddeleri ve en genel anlamda tatlı yiyecekleri tanımlayan hulviyat ile şeker işi nimet türü sözcük ve ifadeleri kapsar.

11 Dizin'de, bal ve tüm eşanlamlıları: asel/asel-i hâlis/asel-i musaffâ ve de engübîn yüz kırk yedi kez tekrarlanır. Evliya'nın tanıttığı ballar arasında sakınılması gereken "kıllı" Abaza ve Çerkez balları da var. Ölülerin koltuk altları ve bacak aralarında arıların bal yapmasının garip hikâyesi için bkz. 2/60 ve 7/285.

12 Eflak, Boğdan ve Vidin'den saray mutfağına gelen ballar hakkında bir fikir edinmek için bkz. Bilgin 2004, s. 136-137, tablo 15. Ottaviano Bon (1996 [1604–1607], s. 100) saray mutfağında kullanılan en has ve üstün balın Sakız Adası balı olduğunu yazar.

târ ol balın yanında şeker reng idi, ya'nî bu mertebe beyâz asel-i musaffâsı olup bu asellerin râyiha-i tayyibeleri misk [ü] amber-i hâmmisâl idi kim tenâvül edenlerin demâğları mu'attar oldu [damakları kokulanırdı] (8/239, Girit).

Bu benzetme tekrar tekrar karşımıza çıkar. Örneğin, Girit balı gibi eşrafa hediye giden İzmir, Seferihisar'ın Sığla ve Sivrihisâr balları, Arnavutluk'taki Avlonya balları "beyâz dülbend gibi"ydi.

Bal, toplumun her kesiminin beslenmesinde yer alan, tek başına tüketilen bir gıda olduğu gibi, Osmanlı mutfağında yaygın bir kullanıma sahipti ve çeşitli et yemeklerinde, şeker yerine hamur tatlılarında, ağırlıklı olarak da şerbet,[13] zerde, perverde, yani bir çeşit marmelat ve de palûde yapımında kullanılırdı:

Bu Malatıyye şehrinin bir gûne beyâz balı olur kim rub'-ı meskûnda nazîri meğer Aydos balı ola. Kırmızı cerreler ile [testilerle] İslâmbol a'yânına niçe yüz bin kavanoz asel-i musaffâ [saf bal] hedâyâ götürürler, bunun şerbeti ve ayva perverde şerbeti rub'-ı meskûnda misli yokdur (4/15).

... bir filcân balı yigirmi fincân su götürüp yine lezîz şerbeti ve lezîz palûde-i teri olur (8/314).

Farsça "süzülmüş" anlamındaki *palûda* sözcüğünden türetilen palûde (daha sonra palûze'ye dönüştü,) bal ve nişastayla yapılan ve baharatlarla tatlandırılan bir tür "jöle"ydi. [14] Arapçaya "fâlûze" ya da "fâlûzeç" olarak geçmiş olan bu tatlıya bugün basitçe pelte diyoruz. Palûze sözcüğü ise bir zamanlar hayranlık ve takdir ifade eden "palûze gibi kadın" deyiminde hâlâ yaşıyor.

13 Bal/asel/engübîn şerbetleri için bkz. On İkinci Bölüm: İçecekler. Bal ayrıca pek çok ilacın/macunun da temel maddesiydi.

14 Farsça sözlükte hem içecek/şerbet, hem de jöle olarak tarif edilir: "*Pâlûda, Strained, filtered; gilded; a kind of sweet beverage made of water, flour, and honey (according to others, a mixture of grated apples with sugar and cardamoms)*; jelly", Steingass, s. 233. Palûde şerbetinden ve baharlı palûdenin sıcak bir içecek olarak tüketildiğinden Evliya da söz eder: palûde cüllâbı, 2/21; ıssı palûde, 1/274, 1/286. Bkz. Üçüncü Bölüm: Baharatlar.

Palûde bal haricinde pekmez ve çok özel durumlarda şekerle de yapılırdı. Bazen üstü bademli de olurdu, Evliya'nın kaydettiği Manisa'nın ünlü "bâdâmlı palûdesi" gibi.[15]

Esnaf Alay'ında Evliya, muhtemelen o günün şerefine şekerle pişirdikleri palûdeyi "râhatü'l hulkûm" yani boğazı rahatlatan yiyecek diye överek (ki sonra dan bu ifade "rahat-ı lokum"a dönüşecek) geçen esnafı anlatır. Yazara göre İstanbul'da palûde esnafının on dükkânı ve elli beş çalışanı vardı. Beş yüz hoşafçı ve üç yüz şerbetçi dükkânıyla kıyaslandığında bu çok düşük bir sayıdır ve 15. yüzyıldan beri revaçta olan palûdenin 17. yüzyılda artık "modası geçmiş" bir tatlı yiyecek olabileceğini düşündürüyor. [16]

Balla yapılan ve Osmanlı mutfağıyla ilgili kaynaklardan eksik olmayan diğer bir tatlı zerdedir.[17] Evliya, zerdenin icadını Muâviye'ye atfeder ve zerde tüketimine ilişkin ilginç bir rivayet nakleder: [18]

> [Zerdecilerin piri Hz. Mu'âviye'dir] İbtidâ zerdeyi [Mu'âviye] Hazret-i Hamza şehîd olduğu gün mâtem ta'âmı olmağiçün kırmızı kan misâli za'ferân ile boyayup huzûr-ı Risâlet'e getirüp ol kadar medh olunmayup belki kadh olundu [övülmedi belki de yerildi]. Anıniçün diyâr-ı Acem'de Mu'âviye'yi sevmeyüp ta'âmın dahi yemezler. Zîrâ Mu'âviye, pes-i perdeden [gizliden gizliye] Ehl-i beyte garazı vardır, derler. Ammâ garâbet bu kim Arnavudluk'da dahi Mu'âviye'yi sevmeyüp mâvî esbâb geymeyüp zerde aşı yemezler ve yeyeni dahi sevmezler (1/284).

15 Yazar çok çeşitli palûdeden söz eder: Dibs-i Halîl palûdesi: 9/256; sükkerî palûde: 1/264, 1/285, {2/190}; bademli palûde: 9/44. Palûde çeşitleri için ayrıca bkz. Bilgin 2004, s. 63, dn. 390. Üstü bademli palûdenin tarifi için de bkz. Şirvanî, s. 231.

16 İstanbul sokaklarında, 1640'larda, 300 gr. sade palûdenin fiyatı 1 akçeydi, Kütükoğlu 1983, s. 92. Palûde'nin tarihçesi için bkz. İvgin 1982 a.

17 "Karanfilli aseli zerde" 5/88. Saray ziyafetlerinde zerde şekerle de yapılırdı, ayrıca 16. yüzyılda tarifi belli olmayan "sütlü zerde" de pişirilirdi, Tezcan 1998, s. 13, 15, 27. Osmanlı ziyafetlerindeki geleneksel "zerde-pilav" yağması için bkz. Yedinci Bölüm: Pirinç ve Pirinç Pilavları, dipnot 42.

18 Muâviye b. Ebû Süfyân (603–680), Emevî hilâfetinin kurucusu. Hz. Ali ile mücadelesi ve Kerbalâ olayının sorumlusu Halife I. Yezid'in babası olması Şiilerce sevilmemesinin nedenidir. Hz. Hamza (570–625) Uhud savaşında Vahşî tarafından şehit edilen Hz. Peygamber'in amcasıdır. Uhud savaşında düşman (ya da müşrik) ordusunun kumandanı, Kureyş kabilesinin reisi ve Muâviye'nin babası Ebû Süfyân'dı.

Bu rivayetin gerçeklik payı belli olmasa da, zerde ile Muâviye'nin ilişkisi hayali de olsa, dini inançların ve yasakların ötesinde, din adına sürdürülen iktidar mücadelelerinin bile beslenme alışkanlığını yüzyıllar boyu etkileyebildiğini göstermesi açısından ilginçtir. Yazar İran ve Arnavutluk'ta bu hikayeyi birkaç kez tekrarlar.[19]

Seyahatnâme'de pirinçli, safranlı bildik zerdeden başka, eldeki yemek tarifleriyle ya da mutfakla ilgili kaynaklarda adı geçmeyen kavun zerdesine de rastlarız. Metinde tarifi olmadığından nasıl bir tatlı olduğu tam olarak anlaşılmayan bu tarçınlı ve karanfilli zerde, mis kokulu, tatlı kavunların yetiştiği yörelerde, Sapanca, Beypazarı ve Diyarbakır'da yapılırmış.

Dini halk geleneğinde önemli yeri olan, hububat karışımı "âşûrâ"nın hem bal hem şekerle pişirildiğini Evliya da belirtir ve *Seyahatnâme*'de âşûrâ'nın menşei hakkında yaygın olan her iki görüşe de yer verir: Nuh peygamberin tufandan sonra gemisinin Güneydoğu Anadolu'da, Cudî dağına oturmasının anısına pişirilen aşure ile hicretin 61. yılında (680'de) 10 Muharrem günü Kerbalâ'da şehid edilen Hz. Hüseyin'in anısına pişirilen ve "fukarâya" dağıtılan aşureden söz eder.

> ... Hazret-i Nûh Necî Tûfân'da Cebel-i Cûde üzre keştîsiyle [gemisiyle] karâr edüp necât oldukda [kurtulduğunda] cümle ümmet-i Nûh gemiden taşra çıkup hâk-i anber-i pâke [amber kokulu toprağa] yüz sürüp secde-i şükr etdiler. Cümlesi şükrâne içün herkesde ne bulundu ise bir kazgana koyup aş pişirüp tenâvül etdiler. Hâlâ ol ta'âma 'Âşûra aşı' derler (4/45).
>
> Ve
>
> Mevlûd-ı Meşhed-i İmâm Hüseyin [Meşhedi İmam Hüseyin'in mevlüdü]: Çelebi Abdurrahmaân Paşa vâlî-i Mısır iken [...] beher sene mâh-ı Muharremde İmâm Hüseyin üzre on kazgan âşûra pişüp fukarâya bezl olunmasın müretteb eyledi [düzenledi] (4/17). [20]

19 4/178, 4/274, 8/301. Çağdaş İran yemek kitaplarında zerde (*Sholleh Zard*) İran'ın mutfağının en leziz pudinglerinden biri olarak tanıtılır ve tarifinde, Osmanlı imaret zerdelerinde olduğu gibi katı yağ yer alır, Hekmat 1994, s.137.

20 Yazar, Muharrem'in on ikinci günü (10. değil 12. günü der) "Acem diyarında [...] cümle şehrin [Dergezin] aşbâzları dâmen-dermiyân edüp âşûralar [...] pühte etmeğe başladılar" (4/214); ayrıca bkz. 4/319, 9/336, 10/13.

Kadim tatlı yiyeceklerden ikincisi olan pekmez, üzüm ve şıranın bol olduğu her yerde bulunabilen daha "mütevazı" bir gıda maddesiydi. Yine de Evliya dokuz ayrı pekmezi kaydeder ve İstanbul'da bilinen üzüm ve dut pekmezinin dışında Mısır'da gördüğü iki farklı pekmezden de söz eder, bunlar hurma ve karpuz pekmezleridir. Ayrıca pekmezden üretilen pestili ve köfteri, yani tatlı sucuğu da anlatır ve Esnaf Alayı'na katılan, palûdecilerden daha kalabalık bir esnaf olan köftercilerin "sanatını" tarif eder:

> Esnâf-ı bâdemli köfterciyân: Dükkân 40, neferât 200 [...] Bu köfterciler birer karış ipliklere cevizi ve bâdemi dizüp ve palûdeyi gâyet koyu edüp cevizi ve bâdemli ipleri palûdeye batırup yüzer dirhem gelir bâdemli Ayntâb köfteri gibi lezîz köfter olup dükkânların tahtırevânlar üzre gûnâ-gûn köfterler ile zeyn edüp pür-silâh ubûr ederler. Ammâ Ayntâb'ın ve Ma'nisa'nın köfterlerinden Eğriboz ve İslâmbol köfteri gâyet terdir ve memdûh-ı cihândır (1/286).

Esnafı anlatırken sıraladığı ve karşılaştırdığı "ünlü" köfterler dışında Arabistan'ın gelinciği dediği Ayntâb'ın (Gaziantep) memduh köfterini över:

> Evvelâ cihân-ârâ [âlemi süsleyen] kırk elvân üzümü ve niçe kerre yüz bin tulum bekmezi ve bâdemli ve Şâm fısdıklı şîrîn [tatlı] köfteri ve basdığı ve bağrı basdısı niçe kerre yüz bin deve yükü Arab ve Acem'e ve Hindustân'a köfterin götürürler. Ve gûnâ-gûn helvâsı bir diyârda yokdur. Ve cümle halkı şîrîn [tatlı] yediklerinden şîrîn söylerler (9/180).

Şeker

> *Bal yerine şeker yiyen ise, ancak çok zengin efendidir.*
> Dernschwam, s. 146.

Osmanlı yemek kültüründe ve Evliya'nın metninde yer alan en "yeni" tatlandırıcı madde şekerdir. Bal, pekmez ve bunlarla üretilmiş palûde, pestil, köfter türü tatlılar toplumun hemen hemen tüm kesimleri tarafından

tüketilirdi, fakat arıtılmış beyaz şeker ve bu şekerle yapılmış yiyecekler sadece Osmanlı elitine özgü bir lükstü[21] ve Evliya'nın Defterdârzâde Mehmed Paşa'nın mutfağını ve yemeklerini överken şekerle ilgili anlattıkları bunun en güzel ifadesidir:

> Ammâ bu Mehemmed Paşa efendimizin ta'âmı anlardan vefret üzre tabh olunup cemî'î zamânda sefer u hazarda [barış zamanında] matbahına asel [bal] ve mî'âd sükkeri girmemişdir. Cümle Şâm'ın [Suriye'nin] nebât-ı Hamavî ki katu [katı?] şekeridir, zülbiyyât [u] hulviyyâtı [tatlıları ve helvaları] ve baklavası ve palûdesi ve muhallebisi ve sayf [u] şitâda [yaz kış] üçer kâse gûnâ-gûn hoş-âbı cümle Şâm nebâtından [Şam şekerinden] idi (2/190).

Seyahatnâme'de adı geçen şeker türleri arasında en makbul olanı, Suriye'nin (Evliya'ya göre Şâm'ın), özellikle Hamav şehrinin şeker kamışından elde edilen "nebât şekeri"ydi. Bu kaliteli şeker Bitlis Beyi Abdal Han'ın mutfağında da kullanılırdı ve Han'ın Melek Ahmed Paşa'ya sunduğu ziyafette yemekleri izleyen elli çeşit hoşafın tümü "Şam'ın kand-ı Hemevî nebâtıyla tabh olunmuş"tu (4/76). [22]

Eldeki diğer kaynaklarda da karşımıza çıkan nebat şekeri,[23] şeker kamışından elde edilen arıtılmış, beyaz kristalize şekerin adıydı. Nebât sözcüğü belki de bu arıtılmış kaliteli şekeri baldan, pekmezden ya da başka bitkiden elde edilen "tatlı madde"den ayırmak için eklenmişti. Daha sonraki dönemlerde halk dilinde "nöbet şekeri"ne dönüşecek olan "nebat sükkeri"nin fiyatı 1640 narh defterinde yer alan "mükerrer" ve "ham şeker"den çok daha pahalıydı. Sükker-i mükerrer'in, yani çifte arıtılmış beyaz şekerin okkası altmış akçeyken, beyaz ve şehdâne [iri taneli] nebat sükkerinin dört dirhemi (13 gr) bir akçeydi, demek ki okkası yüz akçeydi (1 okka=400 dirhem). Aynı

21 1640 yılında İstanbul'da şekerle imal edilen şerbetlerin fahiş fiyatları için bkz. On İkinci Bölüm: İçecekler, dipnot 19.

22 Evliya çoğunlukla Farsça şeker anlamındaki *kând*'ın, değişime uğramış hali olan katr sözcüğünü kullanır: *sükker-i katr-ı nebât, katr-ı nebât, katr-ı nebât-ı Hamavî* [Hama şekerkamışı şekeri], *katr-ı nebât-i Şâmî* [Şam/Suriye şekerkamışı şekeri]. *Kand-i nebât*'ı daha seyrek kullanır, bkz. Dizin.

23 Barkan 1979, s. 90; Bilgin 2004, s. 208.

kaynağa göre kaliteli Atina balının okka fiyatı sadece on altı akçeydi. Şekerin ne derece "lüks" olduğunu anlatmak için, o dönemde İstanbul aşçılarında bir okka koyun yahnisinin on sekiz ve zerdesiyle birlikte üç yüz gram şehriye pilavının bir akçeye satıldığını belirtelim. [24]

Seyahatnâme'de en sık adı geçen "nebat sükkeri"nin yanı sıra yazar, kalitelerine ya da menşelerine göre tanımladığı toplam on iki değişik şekerin adını verir:

Tablo 26. *Seyahatnâme*'de şeker çeşitleri

Çeşit / kalite	Üretim yöreleri
beyâz şeker	Mısır
sarı şeker	Mısır, Mellevî
kelle şeker	Şâm [Suriye], Hamav
sükker-i mükerrer [iki kez arıtılmış, beyaz şeker]	Şâm [Suriye]
mî'âd sükkeri [arıtılmış şeker]	Frengistân
sükker-i katr-ı nebât, katr-ı nebât/kand-i nebât	Venedik

Mısır'dan getirilen "mî'âd şekeri", adını Arapça arıtılmış anlamındaki *mun'âd*'tan alır. Bu şekerin kalitesi konusunda kesin bir şey söylemek zor, çünkü Evliya'nın anlattıkları biraz kafa karıştırıcı. Seyyahımız bir yandan bu şekeri Defterdârzâde'nin mutfağına girebilecek nitelikte bulmaz ("asel ve mî'âd sükkeri girmemişdir" der), öte yandan Mısır'da Mellevî şehrinin şekerlerini anlatırken aynı şekeri en kaliteli ürün olarak tanıtır:

> Cümleden mümessek mî'âd sükkeri ve sükker-i mükerreri ve katr-ı nebât ve nebât-ı Hamevîsi arâzî-i Mısır'da yokdur, illâ nebât-ı Hamevî Şâm'da olur (10/409).

"Mî'âd sükkeri" belki yüzde yüz saf şeker üretimi sırasında, arıtma aşamalarında elde edilen bir ara kalitedeki şekerdi, belki de sarayın mutfak muhasebe defterlerinde rastlanan "hacrî" şekerdi.

24 Kütükoğlu 1983, s. 98, 93.

Metinde çok sık karşılaştığımız, "şeker" anlamındaki "katr-ı nebât" ve "katr-ı nebât-ı Hamavî" deyimleri aslında çoğu kez birer övgü ifadesidir. Evliya beğendiği tatlı yiyecekleri, özellikle meyveleri ballandırarak anlatırken bu tabirleri kullanır: Aydın'ın lop inciri "katr-ı nebât-ı Hamavî misâl cüllâb"dı, Ohri'nin "Beğ armudu gûyâ bir tulum katr-ı nebâtdır", Aydın balı "Mısr'ın katr-ı nebatından kalmaz".[25] Dahası sunulan zengin, itibarlı ziyafetleri ve gösterilen misafirperverliği methetmek için yazar "katr-ı nebât" mecazını "kuş südü" ve "şîr-i hurmâ" [hurma sütü] ile birlikte kullanır. [26] Eçmiyazin'den Aynaroz'a, neredeyse ziyaret ettiği tüm Hıristiyan manastırlarında ve bazı büyük imaretlerde "şîr-i hurmâ ve katr-ı nebât-ı Hamavî" yediğini ya da ikramlarda "kuş südü ve katr-ı nebât"ın eksik olmadığını anlatır. [27]

İstanbul'un şeker ihtiyacının Suriye, Kıbrıs ve çoğunlukla Mısır'dan karşılandığı biliniyor.[28] Evliya da büyük ölçüde bu bilgileri tekrarlar, sadece Kıbrıs'tan getirilen şekerden hiç söz etmez. Buna karşılık Alanya, Antakya, Tarsus, Adana, Latakiyye (Lazkiye) ve Sayda'daki şeker kamışı üretiminden bahseder ve eğer istenirse bu yörelerde büyük miktarda şeker üretilebileceği görüşünü dile getirir: [29]

> ... Ve eğer pâdişâhım murâd edinirse Alâiyye ve Adalya ve Silifke ve Tarsûs ve Adana ve Payas Şehri ve Antâkıyye ve Haleb ve Şâm ve Sayda ve Berût ve Şâm-ı Tarabulus'da [Trablusşam] bu zikr olunan eyâlet [u] livâlarda ol kadar kerre yüz bin kantâr şeker olur kim cihânı ganîmet eder, sizin [Mısır şeker tüccarları] şekerinize ne ihtiyâç (1/274).

Seyyahımız Kahire'nin kırk adet mirî şekerhânelerinde üretilen ve İstanbul'a gönderilen şekerleri anlattıktan sonra "ibret-nümâ temâşâgâhtır" dediği bir şeker üretim mekânının tasvirini yapar. Eskiden şeker kamışının

25 Sırasıyla 9/96, 8/329, 9/82.
26 Bkz. 2/117, 2/171, 6/248, 8/45, 8/243, 10/109, 10/112.
27 Günümüz deyişiyle o mekânlarda hep "siyah havyar"la ağırlanmış! Ahtamar'da "ol kadar i'zâz u ikrâm ederler kim ni'metlerinde kuş südü ve katr-ı nebât bulunur" (4/163) ve Batı Makedonya'daki Memi Beğ Sultan Baba tekkesinde "şîr-i hurmâ ve katr-ı nebât-ı Hamevî ve kuş südü" bulunurdu (5/313).
28 Bu ithalatların resmi belgeleri için bkz. Bilgin 2004, s. 128, 205; Barkan 1979, s. 240.
29 Sırasıyla 3/37, 9/148, 9/167, 9/170, 9/196, 9/215.

özsuyunu çıkarmak için kullanılan ve yüz çift mandanın zor çevirdiği somaki değirmen taşının yerine yeni yöntemin geliştirildiğini belirtir ve devam eder:

> Ammâ hâlâ sükker değirmenleri eyle taş ile değildir, bir san'at ile çerh etmişlerdir. Bir sığır çarhı çevirdikce bir âdem durup hem sığıra hay der, hem şeker kamışın çarhın ağzına koyup çarh deverân etdikçe sükker şerbeti [şekerkamışı özsuyu] cereyân edüp andan alup azîm kazganlarda kaynadup amel-i kesîr ile [çok sayıda işlemle] sükker ederler (10/332).

Şekerkamışından beyaz kristalize şeker yapmak için Evliya'nın dediği gibi çok sayıda işleme gerek vardı. Şekerkamışının sakaroz içeren özsuyu elde edildikten sonra kaynatılarak sıvıdaki sakaroz yoğunlaştırılırdı. Yoğunlaşan çözelti soğutularak kristalleşmesi sağlanır, defalarca tekrarlanan bu işlem sonucunda arıtılmış, kristalize beyaz şeker ve arta kalan melas denen koyu kahverengi, macunumsu posa elde edilirdi. En eski ve temel yöntem buydu.

Seyahatnâme'de meyveli tatlılar

Osmanlı yemek kültüründe "meyveli tatlı" denildiğinde ilk akla gelen hoşaftır. Bir önceki bölümde anlatılan meyvelerin büyük bölümü kurutulup hoşaf olarak tüketilirdi. Osmanlılar belki yemek üstüne yaş meyve yemezdi, ama meyve hoşaflarının büyük, küçük her çeşit ziyafetlerin vazgeçilmez tamamlayıcısı olduğu kesindir. [30]

Hoşaflar Evliya'nın da gözde yiyeceklerindendir.[31] İstanbul'un "esâf-ı hoşâbcıyân"ın hoşaflarını saymakla kalmaz,[32] gittiği şehirlerin hoşafçı dükkânlarını da gezer. Bursa'da gördüğü ve "başka bir diyâra mahsus değildir" dediği bir uygulamayı okura aktarır: hoşaf kâselerini kırmızı gül yapraklarıyla süslerlermiş. Mükellef ziyafetlerin yemeklerini sıraladığı gibi "amberîn ve mümessek ve sükkerî" hoşafları da kaydeder, hatta hoşaf tüketiminde bazen aşırıya kaçtığını da itiraf eder:

30 Hoşafçıların İstanbul'un en kalabalık yiyecek-içecek esnafı olması boşuna değildi. Evliya'ya göre İstanbul'da beş yüz hoşafçı dükkânında yedi yüz kişi çalışırdı (1/285).

31 Metindeki tatlı yiyeceklerin içinde hoşafların % 8,91 oranında oldukça önemli bir payı olduğunu hatırlatalım.

32 Hoşaf çeşitleri için bkz. Dizin.

> Bu şehir [Ohri] a'yânına mahsûsdur kim kış geceleri cümle sigar u kebir[33] [küçükler ve büyükler] birbirlerine ziyâfet-i azîmler edüp bir sohbette yenilen ta'âm-ı nefîse bir gayri sohbetlerde yenmeyüp her bir ziyâfetde tarz-ı âhar [başka çeşit] mümessek ta'âm-ı gûnâ-gûnlar yenmek bu şehre mahsûsdur. Hulviyyâtı ve gûnâ-gûn hoşâbları kezâlik bir sohbetdeki hoşâblara ve hulviyyâtlara aslâ ve kat'â müşâhebetleri yokdur [benzemez]. Hattâ Oh[r]izâde ziyâfetinde yigirmi altı gûne [çeşit] hoşâblar yenüp ve hakîr hoşâbdan şehîd olayazdım. Rûm diyârında Ohri ziyâfeti ve hoşâbları meşhûr memdûhdur (8/330).

Bazen de "Acem diyârı"nda hoşafın zerde gibi yasak yiyecek olduğunu iddia eder ve yemek üstü hoşaf yemediğinden yakınır. Hoşafın icadını Hz. Osman'a atfederek de, "dini inanç-yasak yiyecek" ilişkisini vurgulayan bir rivayetten daha söz nakleder:

> Niçe ta'âmlar tenâvül olunup destehânlar [sofra örtüsü] kalkup hoşâblar gelmedi. {Zîrâ} diyâr-ı Acem hoşâb u zerde memdûh değildir. Zîrâ hoşâbı Hazret-i Osmân te'lîf etdi. Zerdeyi Yezîd'in pederi Mu'âviye ibn Ebî Süfyân peydâ etdiğinden bu iki ni'met ülke-i Acem'de memdûh değildir. Ammâ niçeler nihânîce [gizlice] yerler (4/178, Rumiye).[34]

Temmuz sıcağında buzlu tüketilen hoşaflardan söz ederken de, buzların saman içinde mahzenlerde nasıl saklandığını; Bursa'dan Keşiş Dağı'ndan (Uludağ) keçeler içinde her gün Mudanya'ya oradan da İstanbul'a padişahın mutfağına, hareme, vezirlere buzların nasıl taşındığını hikâye eder.[35]

Seyahatnâme'de meyveli-şekerli mamullerin en büyük bölümünü reçel, murabba, perverde ve hamireler oluşturur.

33 Metinde *sığar u kibâr*.

34 Hz. Osman (ö. 656). İlk on Müslüman arasında yer alan Hz. Osman'ın Şiiler tarafından sevilmemesinin nedeni muhtemelen İran'a düzenlediği akınlar ve son Sasani hükümdarı III. Yezdicerd'in öldürülmesi olayıdır. Hz. Osman'ın hoşafın mucidi olduğu rivayeti için bkz. 1/285.

35 Buz ve buz kesiciler için bkz. 1/287, 1/288, 2/18, 2/21, 3/136, 3/190, 3/228, 5/226, 7/341, 9/89; İstanbul'un karlıkları için bkz. 1/197, 1/252, 1/287, 1/288.

Orta Farsçada her türlü "macun" anlamına gelen *rîcâr* ya da *rîcâl* sözcüğünden türeyen reçel sözcüğü zamanla şekerle pişirilmiş meyve anlamına dönüştü. Bağdadî ve Şirvanî'nin yemek tariflerinde *recâl* "mutayyebât", yani çeşni veren bir yiyecek olarak tarif edilir. Bir kabağın içinde ekşi ve tatlı yoğurt, çöreotu ve sarımsakla hazırlanan, 13. yüzyıla ait bu "ekşimtırak" iştah açıcının bildiğimiz reçellerle ilgisi olmadığı açıktır. [36]

Reçel sözcüğünden önce, saklamak amacıyla şeker ya da pekmezle pişirilen meyveler için yine Farsça bir sözcük olan, terbiye edilmiş anlamındaki *perverde* sözcüğü kullanılırdı. Şeyhî'nin 15. yüzyıla ait "sağlıklı beslenme" kılavuzunda narenc ve zencebil perverdesine rastlarız.[37]

Farsça *perverde* ile aynı anlama gelen Arapça *murabba*[38] sözcüğü de şekerle terbiye edilmiş/pişmiş meyveleri tanımlar. Zaman içinde perverde ve murabba marmelat kıvamında pişmiş meyve tatlıları anlamında, reçel ise taneli meyve tatlıları anlamında kullanılır oldu. Evliya murabbayı perverdeye oranla daha sık kullanır.[39] Bazen de her iki sözcüğü bir arada kullanır. Örneğin ne olduğu pek anlaşılmayan "zencebil ve emlec ve kebbât-ı mürabba'ât perverdeleri"nden söz eder (4/264). Öte yandan perverde ile reçel arasındaki ayrımı da belirtir:

> Memdûhâtından birer buçuk vukıyye gelir âbdâr hoş-hâr ayvası olur kim Hudâ âlimdir rub'-ı meskûnda nazîri yokdur ve ayva perverdesi ve ayva reçeli memdûh-ı âlemdir (3/10).

Dördüncü şekerli mamul, zambak ve menekşe türü kokulu çiçeklerin şekerle karıştırılması ve muhtemelen kaynatmadan, sadece uzun süre güneşte bırakma yöntemiyle yapılan hamiredir.[40] Evliya, badem, yabani havuç ve hıyârşenbe çiçeği hamiresini kaydeder. Mısır'da yetişen ve sinameki ile akraba olan hıyârşenbe[41] ağacının sarı çiçeğinden ve taze meyvesinden

36 *Kâmih Rîcal*, Bağdâdî, s. 136; Şirvanî, s. 206.
37 Yücel 1937, s. 12, 21.
38 *Murabba*=Ar. terbiye olunmuş. Şekerle terbiye edilen meyve ise marmelat ya da reçeldir.
39 Belki 17. yüzyılda eşanlamlı iki sözcükten Arapça murabba tercih ediliyordu.
40 Bu yöntemle hazırlanan "gülbeşeker" için bkz. aşağıda dipnot 47.
41 Arapça *hiyâr şanbar*'dan. *Cassia fistula* ağacı ve meyvesi. Sinameki (*Cassia acutifola*). "İçinde [...] siyâh balı olur. Hukemâlar ma'âcinlere korlar, gâyet müshildir Ve latîf reçeli olur" (10/268). 1608 tarihli *Helvahane Defteri*'nde *Ma'cûn-ı Hıyârşenbe* tarifi vardır, Terzioğlu 1992, s. 25.

murabba ve reçel yapılır, bunun yanı sıra meyvesindeki "siyah bal" ile tıbbi amaçla kullanılan macunlar üretilirdi. Mısır dışında pek rastlanmayan bu ağaç, hummâs ve limon ağaçları gibi mirî maldı. O nedenle tüm meyveleri özel yetkili "hıyârşenbe emîni ma'rifetiyle" toplanıp İstanbul'dan gelen helvacıbaşı nezaretinde reçeli yapıldıktan sonra saraya gönderilirdi. [42]

> ... yüz kantâr mümessek mî'âd sükkeriyle kâmil üç yüz kavanoz mümessek hıyârşenbe reçeli ve kebbât reçeli ve emlec ü kâbülî ve turunc reçelleri [...] helvacıbaşı kilâr-ı hasâya teslim ed[erdi] (10/242).

Bu kadar çok çeşidi olan meyveli-şekerli mamullerin ya da kısaca reçellerin esnafı yoktu. *Seyahatnâme*'de "reçelci" esnafından bahis yok. 17. yüzyılda İstanbullular ev dışında kebap, yahni, dolma, ciğer kebabı, çorba, kelle paça, turşu yiyebilirlerdi; canları tatlı isteyince helvacı, palûdeci, hoşafçı dükkânlarına girip ağızlarını tatlandırabilirlerdi; Eyüp'te kaymağın, Kanlıca'da yoğurdun alâsını; her köşe başında boza ve şerbet, hatta Galata'ya kadar uzanıp şarap bulabilirlerdi, ama reçel bulamazlardı. Kahire halkı da aynı durumdaydı. Ev dışında her türlü yiyecekleri satan dükkânlara girip karınlarını doyurabilirlerdi (zaten odun kıtlığından halk genellikle aşçılarda yerdi), ama reçel ve murabba satın alacak dükkân bulamazlardı.

Reçeller, sarayın helvahanesinde[43] ve okkası 60 akçeye şeker alabilecek varlıklı hanelerin mutfaklarında pişerdi. O nedenle de *Seyahatnâme*'nin en renkli reçel listesini Esnaf Alayı'nda değil, varlıklı Bitlis Hanı'nın eşyalarının satıldığı mezadın tasvirinde buluruz. İçi reçel dolu kavanozların ve "Aya bu nedur?" diye hayretle bakan, hayatlarında ilk kez reçel gören ve yiyen "garibanların" da yer aldığı mezat sahnesinin usta işi tasviri şöyle:

> Bu yüz elli aded [...] kavanoz ve hokkalar içre mu'amber reçellerin envâ'ından reçel-i kepat [kebbât] u reçel-i emlec ü reçel-i Kâbilî ve re-

42 Mısır'dan şekerin yanı sıra büyük miktarlarda şerbet ve reçel de ithal edildiği biliniyor, bkz. BOA, Cevdet Saray 5511; Cevdet Saray 5781; Bon 1996 [1604–1607], s. 99.

43 Sarayın reçelleri, mutfağın Helvahane bölümünün bir yan birimi olan Reçelhâne'de pişirilirdi. *Helvahane Defteri*'nde, 1608 yıllında pişirilen on yedi çeşit reçel kayıtlıdır; her çeşit için yaklaşık 50–60 kilo şeker kullanılmıştır, Terzioğlu 1992, s. 57–57.

çel-i âlû-yı Belhî ve reçel-i âlû-yı Buhârî ve reçel-i âlû-yı Horasânî vü reçel-i tüffâhî ve murabba'-ı zenc[eb]îl ve murabba'-ı cevz-i bevvâ ve murabba'-ı cevz-i Hindî ve murabba'-ı cevz-i Rûmî ve murabba'-ı hıyârşember ve murabba'-ı riyâs [reybas] ve murabba'-ı ışkın ve murabba'-ı temer-i Habeşî misilli murabba'âtlar mezkûr [sözü edilen] kavanoz ve hokkalar mâl-â-mâl [dopdolu] iken mezâd-ı sultânîde gezerken beyyâ'lar ve bâyi'ler [alanlar ve satanlar] 'Ayâ bu nedir çaşni helâl midir?' deyü herkes yeye yeye cümle hamlar [küpler] boşkal[dı]. [...] Ammâ ol gün cümle ahâlî-i ordu hulviyyât ve mümessek ta'âm-ı zülbiyyât [helvalar ve miskli tatlılar] yediklerinden birbirleriyle tatlu ve ballu söyleşüp geçindiler ve insâf edenler hân-ı firârîye[44] hayr du'â etdiler (4/159).

Peki, Osmanlı yemek alışkanlıklarında reçelin yeri neydi? Reçeller nasıl, ne zaman tüketilirdi? Bazı seyyahların anılarında, sarayın Divan ziyafetlerinde, yemek üstüne reçel ikram edildiğini; sünnet düğünü şenliklerinde de reçel ve perverdelerin kına gecesinde yemekten sonra sunulduğunu görürüz.[45] Evliya ise yukarıda alıntılanan bölüm dışında reçellerden genellikle kahvaltı bağlamında söz eder. Kahvaltı için "tahte'l fütûr", "tahte'l kahve", "tahte'l kahve futûr" ve "futûr/fütûr ta'âmı" ifadelerini kullanan yazar, böylece 17. yüzyılın ortalarında sabah öğününe artık "kahvaltı" denilmeye başlandığını da belgeler.

Rûz merre [her gün] beher yevm bir kerre ale's-sabâh futûr kim niçe yüz elvân hulviyyât ve sükkerî recelât ve mürabba'at ve sâ'ir ma'âcinât ve reybas ve kebbât ve emlac ve şekakul ve bevvâ ve murabba-ı hıyarşenber ve murabbâ-ı felec[46] nâm murabba'âtlar ve ma'âcinler ve reçeller gelürdü (4/76).

44 Abdal Han.

45 "Tatlımız meyve reçeliydi. Yemekten sonra su ve peşkir getirdiler", Râlamb 2008 [1657–1658], s. 36; Tezcan 1998, s. 9.

46 Tanımlanamadı. Dankoff (1990, s. 119) *club-foot* olarak çevirir, ancak bu bitkinin ne Latince, ne de Türkçe karşılıkları bulunabildi.

> Melek Paşa hemân Hân [Giray Han] yanına varup tahte'l-fütûr nâmında iki yüz fağfûrî tabak mümessek hamîreler ve emlec ve kebbât ve kâblı [kabûli] ve helîle ve gülbeşeker[47] mu'amber ve hamîre-i benefşe ve hamîre-i zambak ve hamîre-i ıtrıfil ve hamîre-i şekakul ve yetmiş aded envâ'-ı mümessek reçeller tenâvül olunup andan gûnâ-gûn maslûka çorbaları ve gûnâ-gûn mümessek pâdişâha lâyık hoşâblar içilüp ba'de't-ta'âm [...] eller yaykanup kahveler ve şerbet ve çay ve bâdyân içildikden sonra... (5/87).

Evliya'nın anlattığı "tahte'l-fütûr" öğünlerinde, yani kahvaltılarda çorba ve hoşaf da eksik değildir,[48] fakat yine de daha önceki yüzyılların sabah öğünlerinden çok farklıdır. 15.-16. yüzyıllarda, Osmanlı yemek kültüründe asıl yemeğin yenildiği sabah öğününde her çeşit yemek yer alırdı. Sabah mantı, yumurtalı lapa, ya da mutancana (kuru erikli, üzümlü, bademli, soğanlı et yemeği), soğanlı sarımsaklı balık, kabunî (etli, nohutlu pilav) ve yoğurtlu pazı boranisi yiyen sultan II. Mehmed'den[49] yaklaşık 170–180 yıl sonra bol reçelli bir kahvaltıdan sonra kahvesini yudumlayan Melek Ahmed Paşa ve Evliya Çelebi'yle karşılaşıyoruz. Bu yemek düzeninin ne zaman değişmeye başladığı ve de kahve tüketiminin toplumda yer etmesinin bu değişikliği ne derece körüklediği belli değil, belli olan tek şey sabah öğününe yeni adını kahvenin bağışladığıdır.[50]

Seyahatnâme'de unlu tatlılar, helvalar

> *Tatlı ye tatlı söyle, cânım helvâ nefâyis (1/289).*

47 Metinde *külbe şeker*. Kaynatmadan, sadece güneşte bırakılarak yapılan bir tür reçel. "Gül-be-şeker terkibi budur bir vakiyye [okka] balın kefin [köpüğünü] alalar ve on vakiyye gül yaprağın ana karışduralar ve güneşde perverde edeler üç dört günde bir karışduralar elli gün güneşde tura andan sonra kefi alınmış iki vukıyye bal ana katalar isti'mal edeler [yerler]", Hacı Paşa 1990 [14. yüzyıl], s. 184.

48 Ayrıca bkz. 5/14–15.

49 Barkan 1979, s. 188–190

50 Evliya ayrıca İstanbul dışında "öyle [öğle] ta'âmı"ndan ve "vakt-i zhr [öğle] ta'âmı"nda söz eder (4/162, 5/88, 8/289) bu da bugün de alışık olduğumuz üç öğünlük yemek düzeninin en azından sarayın ve merkez dışında 17. yüzyılda var olduğunu ya da yavaş yavaş yerleşmeye başladığına işaret eder. Yazarın, "vakt-i zhr [öğle] ta'âmı"nı Yanya'da ayanların sarayında yemiş olması da dikkat çekicidir (8/289).

Seyahatnâme'de (ve Osmanlı mutfağına ilişkin tüm kaynaklarda) Arapça tatlı anlamındaki *hulv*'den (çoğulu hulviyyat) türetilen "helva", her çeşit unlu/nişastalı, yağlı, ballı ya da şekerli tatlıyı tanımlar. Evliya "helvâ-yı pişmâniye" "helvâ-yı tahîne" ve "helvâ-yı kettân"la birlikte bir çeşit lokma olan, yani günümüzde hamur tatlısı sayılan "halka çini"[51] ve "zülbiyye"yi da sayar. Çok sık tekrarladığı *hulviyyât ü zülbiyyât* ya da *zülbiyyât ü hulviyyât* ifadesi ise helvaları ve reçel, perverde dışındaki diğer tüm tatlıları kapsar.[52]

Yazarın nişasta ile yapılan, iç içe geçmiş halkalar şeklinde dökülen (zaten Kaygusuz Abdal zülbiye halkası der, bkz. yukarıda dipnot 4) ve yağda kızartıldıktan sonra enlik otuyla (*Anchusa tinctoria*) renklendirilen zülbiyye tatlısı ile en genel anlamda "tatlılar" anlamında kullandığı zülbiyyât'ı ayırmak her zaman kolay değildir.[53] Örneğin Konya'nın ünlü zülbiyyesi'ni övdükten sonra (3/20) "hulviyyâtı Basra helvâsından ve Konya zülbiyyâtından terdir" (4/227) dediğinde, yazarın halka şeklindeki zülbiyye'leri mi, yoksa genel olarak Konya tatlılarını mı kastettiğini anlamak zordur.

Evliya'nın her dediğini anlamak bazen zor olabilir, ama bir iki noktası muallâk kalsa da, elli yedi helvacı dükkânında "yetmiş elvân" helva pişen Güzelhisar'ın helvahaneleri hakkında yazdıklarını okumak başlı başına bir zevktir:

Güzelhisar'ın [Aydın] helvahaneleri ve helvaları

> Ve Helvâcıyân çârsûsu dahi başka bir lezîz şâhrâh-ı azîzdir [büyük yoldur] [...] Hakîkatü'l-hâl bu şehirde bişen helvâ-yı gûnâ-gûn Konya'da ve Şâm'da ve Mısır'da ve Basra'da bişmez, zîrâ bu diyârın aseli Mısır'ın katr-ı nebâtından kalmaz. Ve yağı ve bâdemi ve fısdıkı

51 Un, nişasta ve böbrek ya da kuyrukyağıyla yapılan ve "halka halka idüp" yağda kızartılan bir hamur tatlısı, bkz. Şirvanî, s. 235; Terzioğlu 1992, s. 56.

52 Metinde adı geçen tatlıların bazıları tanımlanamadığı için helva ve hamur tatlısı olarak tasnif etmek mümkün değil. Hamur tatlısı olduğu kesin olan on altı tatlı, Ekler Bölümünde, Liste XII de belirtildi.

53 *Zülbiyye*, Arapça *zülâbiyye*'den ya da Farsça *zalâbiya*'dan (Steingass, s. 619) türetilmiştir. Hindistan'dan Osmanlı dünyasına kadar geniş bir coğrafyada –hatta Binbir Gece Masalları'nda– rastlanan bu tatlı, 15. yüzyıl saray mutfak defterlerinde bayramlarda dağıtılan *helva-i zülbiye* ve *halka-i zül'biye* olarak geçer, Barkan 1979, s. 91, 194, 209; Davidson-Jaine 2006, s. 414, *jalebi* maddesi. Günümüzde, bizzat saptayabildiğimiz kadarıyla, Bergama yöresinde ramazan boyunca hâlâ eski usulle üretilen –ve boyanan– fakat adı "ramazan tatlısı"na dönüşmüş olan zülbiyye'nin tarifi için bkz. Şirvanî, s. 228; İran'da halen yaygın bir ramazan tatlısı olan *zolobiya* için bkz. Hekmat 1994, s. 152.

ve nişastası ve her eşyâsı vefret üzre [bol] olduğundan her bâr ter ü tâze mümessek helvâlar tabh ederler kim Âl-i Osmân helvâhânesinde [saray helvahanesinde] bişmek ihtimâli yokdur.

Ve cümle elli yedi dükkândır kim her biri birer gûne pâk ü pâkîze kâşî-i çînîli ve fağfûr perçinli [...] münakkaş dükkânlardır. [...] Ve gûnâ-gûn altun ile mutallâ olmuş bakır evânînin envâ'ları ve kalaylı sinileri ve tepsileri ve gûnâ-gûn sarı pirincden sahan ve tepsileri raflar üzre zeyn etmişlerdir. [...] Ve rengâreng münakkaş helvâ kutuları ve gûnâ-gûn şebeke-vâr [ağ gibi] zülbiyyâtlar [tatlılar ya da halka halka zülbiyye tatlısı] ile müzeyyen dekâkînlerdir [dükkânlardır].

Ve dilberân-ı helvâcıyân pâk libâs-ı fâhireler [temiz ihtişamlı giyecekler] ile mülebbes olup [giyinmiş] bellerinde ibrîşim Tire peştemâlları kuşanup temiz âyende vü revende [gelen-geçen] müşterîye hidmet [hizmet] edüp peşkîr ve leğen ve ibrîk ve mümessek sâbûn verüp [...] müşterîlerin destlerin [ellerini] tathîr ederler [temizlerler] [...] Eller gaslolunduktan sonra helvâcı diberânları gelüp su'âl ederler kim, 'Kasd buyurun [isteğinizi bildirin], ne mertebe tatlı ballı ve ne gûne şeker şenli olalım? Ve ter zülbiyyât ve hulviyyât [tatlılar] yiyelim' derler. [...]

Murâdın üzre helvâları tabak tabak kâğıdlar içine koyup sarı zencîrli ve sarı keffeli terâzûler içre vezn edüp [...] beyâz kalaylı âvânîler içine koyup beyâz siniler ile huzuruna getirir kim her biri ter ü tâze helvâlardır kim zahm-ı zebâna [dile] tâkat getiremiyüp nebât-ı hamevî [şeker] gibi erir. Ammâ her helvâsı memdûh-ı cihândır. Ammâ aşk olsun kuyrukyağıyla perverde olmuş beyâz halka çinisine reşk edüp [gıpta edip] tahassürüm [hasretim] kalmışdır, zîrâ gâyet lezîz halka çinidir.

Ve bir dahi sinepinesi (?) ve sebinsamı (?) ve zülbiyyesi ve sâbûniyyesi ve râşidiyye ve mâhîce ve fısdıkıyye ve kırma bâdemiyye ve ketâniyye ve gaziler ve lokması ve me'mûniyye ve nûriyye helvâsı hakkâ ki nûr-ı îmândır.[54]

Ve'l-hâsıl yetmiş elvân helvâsı olur kim bir diyâra mahsûs değildir, zîrâ cemî'i ahâlîsi 'Tatlı sevmek imandandır' hadîsine imtisâ-

54 Tanımlanan helvaların açıklamaları için bkz. Dizin.

len [uyarak] helvâ delisi olmuşlardır. Hemân bir nân pâre ile bir pârelik helvâ alup tatlı ve ballı yeyüp helvâcı cüvânları yüzüne acı acı bakup tebessüm ederek helvâ tenâvül ederler [yerler]. Bâ-husûs [özellikle] cum'a günleri ba'de salâti'l-cum'a cemî'i a'yân-ı vilâyet ahbâb [u] yârân-ı safâları ile helvâcı dükkânlarına gürûh gürûh gidüp soffalarında oturup gûnâ-gûn helvâlar getirdüp birbirlerine ziyâfet ederler. Bu diyârda helvâcı dükkânlarında helvâ yemek ayb değildir, zîrâ gayri diyâr gibi helvâcıları pis değildir (9/82–83).

Seyahatnâme'nin helva/hamur tatlısı dökümünde sıralanan çeşitlerin çoğu, beslenmeyle ilgili kaynaklarda adı geçen; yemek risalelerinde ve Osmanlı mutfağının çağdaş uygulamalarında tarifleri olan tatlılardır.[55] Ne var ki helvanın tariflerini, Osmanlı yemek kültüründeki önemini, törensel bir anlam taşıdığını[56] ve her toplumsal kesimin yaygın olarak tükettiğini belirten kaynaklardan hiçbiri, Evliya'nın kaydettiği ayrıntılara değinmez; Konya, Edirne, Güzelhisar, Basra, Mısır ve Hama helvalarından ve helvahanelerde helva etrafındaki sosyalleşmeden bahsetmez. Evliya'nın geniş bir coğrafyanın tatlı üretimi ile tüketimini tanıtmanın yanı sıra en büyük katkısı, gözlemlediği ve sinema kurgusunu andıran bir anlatımla okura sunduğu yukarıda alıntılanan helvahane tasviridir. Anlatılanlardan, tatlı sevgisi ile iyi pişmiş helvaların hoşça sunulduğu mekânların oluşturduğu kuvvetli çekim alanının, helvahaneleri, kahve ya da bozahane işlevi gören sosyal mekânlara dönüştürdüğünü görebiliyoruz. Belki de "bazı diyarlarda" (acaba İstanbul'da mı?) helvahane müdavimliliğinin iyi karşılanmayıp "ayıp" sayılmasının temel nedeni de –tıpkı kahvehanelerde olduğu gibi– bu mekânlarda insanların bir araya gelmesini engellemekti. Bu açıdan bakıldığında da Evliya'nın ayıplamanın nedeni olarak dile getirdiği "pistir" suçlaması sıradan bir kılıfa benziyor.

Seyahatnâme'de çok sık olmasa da rastladığımız hamur tatlılarından biri baklavadır (tüm tatlıların % 2,31). İstanbul'da ve Esnaf Alayı'nda

55 Bkz. Şirvani; Sefercioğlu 1985; Ünver 1948; Mehmed Kâmil 1997 [1844]; Terzioğlu 1992; Tezcan 1998; Yerasimos 2002; Yerasimos 2010.

56 Mélikoff 1964. Evliya, şehitler için "gâziler helvâsı ziyâfetleri" verildiğini (8/147), sultan mutfağında helvalar pişirilip herkese dağıtıldığını anlatır: "Andan cümle guzât gâ'ib şühedâlar namâzı kılup ba'dehu ol gün taraf-ı pâdişâhîden mümessek gâziler helvâları tabh olup cümle vüzerâ ve vükelâlara ve ağniyâ ve fukarâlar[a] helvâ-yı guzât bezl olundu" (6/210).

baklavanın adı geçmez; baklavalar, Trabzon'daki "hamsi baklavası" istisna tutulursa –ki herhalde Evliya'nın bir şakasıdır– imparatorluğun batı topraklarında Rumeli ve Balkanlarda, özellikle Belgrat'ta karşımıza çıkar. [57]

> Cümleden baklava-yı Belgrad Rûm ve Arab u Acem'de meşhûrdur kim sûr-ı azîm ziyâfetlerinde kağnı[58] araba tekerleği kadar bin kat güllâc ve hâs un yuf[k]asından tereyağı ve bâdem ile bir gûne baklavadır kim yerde tennûr [tandır] içinde pişerler. Ol kadar büyükdür kim furuna sığmaz [...] Tâ bu mertebe büyük ve lezîz ve kalındır, ammâ üstüne bir penez akçe[59] bıraksan baklavaya batar. Tâ bu mertebe [güzel] bir baklavası olur (5/199).

Evliya'ya göre iyi bir baklava, bir kağnı tekerleği kadar büyük ve de kat kat olmasına rağmen ufacık bir paranın ağırlığıyla çökecek kadar yumuşak olmalıydı ve Belgrat baklavaları öyleydi. Baklava tepsilerinin "fırınlara sığmaz" büyüklüğü, belki de yalnızca büyük odun fırınlarının bulunduğu ve uzmanlaşmış aşçıların çalıştırıldığı saray ve konak mutfaklarının gözde yiyeceği olmasının başlıca nedeniydi. Osmanlı mutfağında "baklavanın tarihi" henüz yazılmadı. Fakat 16. yüzyıldan 18. yüzyılın ortalarına dek sarayda pişirilen ve ramazanın 15'inci gününde yeniçerilere dağıtılan –ve muhtemelen sıradan– bir tatlı olduğu belgelerde yer alır.[60]

Şekerlemeler: mülebbes, akide, ağda ve şekerden tasvirler

> *Şehr-i Galata'nın [...] Şekerciler çârşûsunda katremîz şîşeler içre niçe bin elvân mümessek ve mu'amber pâdişâha lâyık şekerleri bir diyârda yokdur, meğer Şâm-ı cennet-meşâmda ola (1/213).*

Anlaşılan bir zamanlar Galata'nın şekerleri, Şam'ın şekerlemeleri kadar meşhurdu ve seyyahın naklettiklerine göre Esnaf Alay'ına katılan Galata şekercilerinin ürün yelpazesi gayet zengindi:

57 5/199, 5/228, 5/268, 8/310.
58 Metinde *kanlı*.
59 Penez (Macarca) ufak madeni para.
60 "Ramazanda yeniçerilere yapılacak baklava için İstanbul ağası tarafından bermutat iktiza eden odunun Hassa Aşçıbaşısı'na verilmesine dair takrirler" için bkz. BOA, Cevdet Saray 921 ve 6354; ayrıca Barkan 1979, s. 110; Bilgin 2004, s. 63.

> Esnâf-ı şekerciyân-ı Galata: Bunlar dahi tahtırevânlar üzre dükkânlar niçe bin gûne bâdem şeker ve fısdık şeker ve zencebîl şeker ve fındık ve leblebi ve râzyâne ve kişmikiş [kuş üzümü] ve nârenc kabuğu ve ûd-ı mülebbes ve kahve dâne mülebbesi ve bâdem mülebbesi ve Şâm fısdığı mülebbesi ve sanavber fısdığı [çam fıstığı] mülebbesi, bunun emsâli niçe bin elvân mülebbes sükker ni'metlerin [...] katremîz şîşeler içre koyup dükkânlarında raflar üzre zeyn edüp [...] ubûr ederler (1/289). [61]

Evliya'nın bu tasviri olmasaydı Osmanlı şekerciliğinin "mülebbes" alanındaki ustalığının boyutları bilinmeyecekti. Arapça lebs'ten (giyilecek şey) türetilen "mülebbes"in sözlük karşılığı "giyilmiş"tir. Ancak badem, leblebi, kahve çekirdeği vb söz konusu olduğunda "şekerle kaplanmış", yani günümüz deyimiyle "draje" olarak açıklamak yanlış olmaz. Tabii bu "draje"lerin İstanbul'un "Frenk" mahallesi Galata'ya özgü bir tatlı olması da ilginçtir.[62]

Şekerleme üretimi sadece Galata ve drajelerle sınırlı değildi. Daha "doğulu" bir ürün olan "akide" ve de daha sonraki dönemlerde macun adıyla ünlenecek "ağda" hem İstanbul, hem taşrada üretilir ve tüketilirdi.[63] Evliya, Alay'da temsil edilen her iki esnafı da anlatır ve İstanbul'un ünlü akide ustalarını semtleri ve adlarıyla anar.

> Esnâf-ı akîdeciyân: Kârhâne 70, neferât 200 [...] Bunların memdûhu Ayasofya çârsûsunda Akîdeci Fenâyî ve Unkapanı'nda Mevlevî Ahmed Çelebi ve Kâsımpaşa'da Dede Beğ ve Üsküdar'da Safî Çelebi, bunların akîdeleri beş sene dursa şekerlenüp fenâ bulmaz, gûyâ akîk-i Yemenî gibi ter ü tâze durur (1/289).

61 Evliya, "bâdam" ve "Şâm fısdığı mülebbesi"nden Mısır'da da söz eder (10/250).

62 Metnin devamında Evliya, "Bunlara tâ'ife-i ispeçerân derler, Sakız Urumu ve Freng kefereleridir. Ammâ gâyet üstâdlardır. Ve ilm-i tıbda dahi mahâretleri vardır" der (1/289). Şeker tıbbi amaçla kullanılırdı, fakat şekeri ilaç niyetine satan "ispeçerân" [eczacılar] ile "şekercilerin" aynı esnaf olarak sunulması biraz gariptir. Evliya "İspeçerân Esnâfı" başlığını unutmuş olabilir. Ayrıca, "bunlar" dediği belirsiz esnafın "Kâsımpaşa'da ve Eyyûb'da ve İslâmbol'da ve Hocapaşa semtinde, Yahûdî mahallesinde çok dükkânları vardır" dediğine göre "Galata şekercileri"nden söz ediyor olamaz.

63 Ayrıca İstanbul'da "bezzazistan önünde" 3-5 dirhemi 1 akçeye satılan çeşitli "şekerleme"ler de vardı: Darçın sükkeri, karanfil sükkeri, anison sükkeri, anber ve gül sükkeri, kişniş sükkeri, saray bademi sükkeri, Frengi badem sükkeri, peynir sükkeri, sade akide, mümessek akide ve ağız misi (miski?), Kütükoğlu 1983, s. 101.

"Türk" olduklarını belirttiği ağda imalatçıları ile satıcılarını ayrı ayrı tanıtır:

> Esnâf-ı ağdacıyân: Sâhib-i kârhâne yalnız yüz{dür}, neferât yedi yüz{dür} [...] Bunlar dahi tahtırevânlar üzre dükkânlarında kazan kazan ağda kaynadup müdevver [yuvarlak] tahta kepçeler ile karışdırarak 'İnebü'd-dibs [üzüm pekmezi] ciğer tâzeler, câna safâ verir ağdam nefâyisdir' deyü ubûr ederler. Ekseri Etrâk [Türk] tâ'ifesidir (1/286).

Öte yandan sayıları "üç yüz on üç" olan, dükkânları olmayan, "ammâ acâyib kâr ede[n]" seyyar ağda satıcıları hakkında Evliya pek olumlu düşünmez. Mahalle içinde, tenha sokaklarda ağda satma bahanesiyle ve "tatlıca tatlı, ağda yiyelim, bâğâ gidelim" türü "terennümâtlarla" kadınları baştan çıkaran "Türk veled-i zinâları ağdacılar"dan söz eder. Kadınları "şekerle kandırma" ihtimalinin altını çizmenin, aslında Evliya'nın ahlaki kaygılarından çok Osmanlıların şekerlemelere olan zaafının boyutunu yansıttığı söylenebilir.

Evliya şekerden tasvirlere de kısaca değinir. "Şekerden elma, emrûd, kiraz ağacı" taşıyarak Alay'a katılan esnaftan söz eder, fakat ne yazık ki bu esnafın adını açıkca belirtmez.[64] Saray şenliklerinde hem eğlence motifi, hem de şeker ikramı olarak yer alan bu tasvirler (şeker âlâtı), "sükker nakş eden nakkaşlar ve sükker işleyen Yahudiler" tarafından hazırlanırdı.[65] Evliya bu ustalardan ve şekerden tasvirlerin akıbetinden söz etmese de, şekerden ağaçlar, bahçeler, heykeller şenliklerin sonunda seyirci ve davetliler tarafından yağmalanıyordu ve bunca şekeri paylaşan İstanbulluların cepleri herhalde uzunca bir süre idare edecek kadar şekerlemelerle doluyordu.[66]

64 Metinde şekerden tasvirler, Galata şekercilerinden sonra anlatılan biraz karışık "Yahûdi mahallesinde çok dükkânları" olan ispençerân/ispeçer esnafının alayı içinde sıralanır (1/289). Evliya nahılcıları ise "Esnâf-ı nakılcıyân-ı sûr-ı hümâyûn" başlığı altında 1/332'de anlatır.

65 Arslan 1999, s.186.

66 1582 yılındaki sünnet düğünü şenliklerinde "şeker âlâtı" için harcanan ve sonra halka dağıtılan 170 kantar şeker (ve diğer masraflar) için bkz. Arslan 1999, s. 186–187. *Seyahatnâme*'de adı geçen şekerden ağaçları "tatlı dökümü"ne dahil etmenin nedeni de sonunda yeniyor olmalarıdır.

On İkinci Bölüm

SEYAHATNÂME'DE İÇECEKLER: ŞERBET, BOZA, KAHVE VE ŞARAP

... rahm-ı mâderden müştak olalı [anadan doğalı] me'kûlât [ü] meşrûbâtın mükeyyifâtlarından [keyif verici yiyecek ve içeceklerden] ömrüm içinde [...] ne kahve, ne çay ve ne bâdyân [...] ve ne sa'leb ve ne mahleb [...] ve ne şarâb ve ne şarâb-ı nâb ve ne vişnâb ne nâr şarâbı ve ne hurmâ şarâbı ve ne dud şarâbı ve ne karpuz şarâbı [...] ve ne müselles şarâbı ve ne misket şarâbı [...] ve ne rakı [...] ve ne poloniyye ve ne hardaliyye ve ne ramazâniyye ve ne imâmiyye ve ne boza ve ne talkan [...] ve ne bal suyu ve ne mübtecel suyu ve ne arpa suyu [...] ve ne kibrît suyu [...] Ancak kutu bozası ve pirinc subyası ve Kırım maksımasın [tatlı boza türü] leyle-i ramazânlarda kuvâ-yı beden [bedene kuvvet] içün [...] nûş etmişizdir [içmişizdir] aslâ sekri [sarhoşluğu] yok bir bulamaçlardır ve's-selâm (1/354).[1]

Her ne kadar Evliya, yukarıda kısaltılarak alıntılanan bölümü bir "hayatta bunları içmedim bildirisi" olarak kaleme aldıysa da, aslında yazdıkları dönemin Osmanlı dünyasında ve çevresinde tüketilen alkollü, alkolsüz içeceklerin –ve alıntıya dahil edilmeyen keyif verici maddelerin– oldukça kapsamlı bir dökümüdür.[2]

Yazarımız bu uzun listede yer alan içkilerle birlikte toplam iki yüz kırk bir içeceğin adını kaydeder. Bu sayı *Seyahatnâme*'de tespit edilen gıda maddelerinin %10,73'ünü içeceklerin oluşturduğunu ve içeceklerin metinde en sık sözü edilen gıda maddeleri arasında –meyve ile tatlıdan sonra– üçüncü sırada yer aldığını gösterir.[3] İçecekler içinde ise en kalabalık grup şerbetler ve şaraplardır. Fakat Arapça bir sözcük olan *şerap* (ve çoğulu *eşribe*) kelimesinin sözlük anlamı içilebilen tüm sıvıları kapsadığı için metindeki

1 Adı geçen içeceklerin açıklamaları için bkz. Dizin.

2 Yazarın "hayatta bunları içmedim bildirisi"nde 24 adet tütün, afyon, hab gibi keyif verici madde yer alır, bkz. Ekler, Liste XIV.

3 İçeceklerin dökümü için bkz. Ekler, Liste XIII.

şarap ifadesinin ne zaman şerbet, ne zaman sarhoş eden, dinen haram sayılan alkollü içecek anlamına geldiği pek açık değildir. Eğer "nîlûfer şarabı" ya da "benefşe şarabı" Mekke'nin meşrubatları arasında zikrediliyorsa bunların tatlı şerbetler olduğunu; çakırhâne'lerde satılan "şarab-ı ıslama"nın, mekân-ı bekriyân'da satılan "nârdenk şarâbı"nın alkollü içkiler olduğunu tahmin etmek zor değildir. Fakat elimizin altında tahmine ilişkin bu tür ipuçları olmayınca –ve çoğu zaman da olmuyor– metindeki *şarap*'ları doğru değerlendirip tasnif etmek zorlaşıyor. Bunun haricinde bazı tedavi amaçlı şuruplara şerbet ve şarap denildiğini (hekim şerbeti, dînâr şarâbı gibi); meyveli ya da ballı şerbetlerin doğal mayalanma sürecinin bir noktasından sonra alkollü içeceğe dönüştüğünü de hesaba katarsak Evliya'nın şarap ve şerbet olarak belirttiği içecekleri alkollü ya da alkolsüz olarak tanımlamanın zorluğu daha da artar. Örneğin metinde sıkça karşılaştığımız "vişnâb", "vişnâb şarâb" ve "vişnâb şerbeti" taze vişne suyu, vişne şerbeti olabileceği gibi hafif alkollü bir içki de olabilir, tıpkı Evliya'nın açıkladığı gibi:

> Ve müskır [sarhoş eden] vişnâbı vardır, bu dahi cihânda yokdur, ammâ sekir [sarhoşluk] vermez vişnâbı râhat-ı cândır (8/349).

Sonuç olarak şarap ve şerbet dizini, esas olarak Evliya'nın belirttiği tanımlara göre yapıldı, o nedenle günümüz anlamındaki bazı şarapların içinde şerbetlerin yer almış olması –ve de tersi– muhtemeldir.[4]

Evliya'nın şarap ve şerbet tanımlamaları, günümüz okuru için biraz muğlâk olabilir, fakat buna karşılık içecekleri çok açık üç temel kıstasa göre değerlendirir: "sekir" yani sarhoşluk verenler, vermeyenler ve "âdemi ayağından alan[lar]", yani hafif keyif verenler. Yazarın bu üç kategori içinde yer alan içkiler dışında kalan, dönemin "sorunlu" içeceği kahve hakkında anlattıklarının yanı sıra, içkilerin tüketildiği sosyal mekânlar hakkında (kahvehane, bozahane, meyhane) aktardıkları ve yaptığı mekân tasvirleri muhteşemdir.

4 Bu sorunu en aza indirgemek için Dizin'de iki madde arasında bazı göndermeler yapılmıştır. Bkz. Dizin, şarap çeşitleri, şerbet çeşitleri.

Saf, hafif, soğuk sular; şifalı sular

Evliya içme suyuna özel ilgi gösterir ve sık sık saf kaynak sularından, içmelerden (hatta kaplıcalardan) ve faydalarından söz eder.[5] Anlattığı içme suları genelde soğuk; hazmı kolaylaştıran (insan bir koyun bile yese iyi bir sudan hemen sonra tekrar acıkabilir);[6] bedene güç veren; "can besleyen"; dört temel unsuru safrâ ve balgamı ve sevdâyı düzenleyen,[7] hatta bazen yetmiş yedi derde deva olan şifalı sulardır. Yazar "tabiatı müshil" olan suları özellikle belirtir. Bu şifalı suların makbul hediye niteliğini taşıdığını, bazılarının da Frengistân'a kadar gönderilen bir "ihraç" maddesi olduğunu anlatır:

> Ayn-ı Hirre derler. Ebû Hüreyre hazretlerinin kerâmetiyle hurûc etmişdir [çıkmıştır]. [...] Ve Şâm u Haleb'e ve Bağdâd u Basra'ya ve İslâmbol'a bakır kalaylı kumkumalar ile teberrüken [mübarek addeterek] cüllâbı Ebû Hüreyre deyü hedâyâ gönderirler.
>
> Ve bu su mevlûdun üç gününde cüllâb-misâl su cereyân eder. Ve lezzeti Hudâ hakkıyçün gûyâ âb-ı Zemzem'dir. Ve tabî'atı sehel [azıcık] müshildir. Yetmiş yedi emrâz-ı muhtelifeye dâ'-i devâdır [yetmiş yedi çeşit derde devadır]. Bu âbdan bir kerre nûş eden sene-i âtiyeye varınca aslâ ve kat'â bir marîze mübtelâ olmayup Hakîm-i Lem-yezel'den [Tanrıdan] gayrı hâkim [ü] hükemâya muhtâc olmaz (10/305, Mısır).[8]

> ... cümle safrâ ve sevdâ ve balgamı ve gayri ahlâtları sürüp âdemin için pâk eder [...] kefereler bu suyu huzûr ile içemeyüp niçe bin fıçılar ile bu sudan cümle Frengistân'a su götürüp anda içerler. Gâyet meşhûr-ı âfâk müshil nâfi' sudur kim hekîm şerbetinden a'lâdır (8/261, Zarnata-Yunanistan).

5 Evliya içme suyu için *âb-ı hayat, âb-ı hayvân, âb-ı nâb, âb-ı rakîk, âb-ı zülâl* deyimlerini kullanır. Bu deyimler metinde çok sık tekrarlandığından Dizin'e sadece bazı özellikleri olan *âb-ı zülâl* alınmıştır.

6 "... bir âb-ı zülâldir kim nûşeden [içen] bir kuzu tenâvül edüp hazrn eder" (4/122); "Tâ bu mertebe sovukdur ve gâyet serî'u'l-hazm âb-ı zülâldir kim bir âdem bir kuzu yeyüp bu şerâb-ı tahûrdan nûşetse ol ân acığup yine ta'âm yemek ister" (8/36).

7 "Ve bu ayn-ı Hamrevât [...] safrâ ü sevdâ ü balgamı ve derûnda olan cümle ahlâtları mahv eder"(4/28). İslâm tıbbına göre vücudun dengesini sağlayan dört öğe için bkz. s. 108.

8 *Lem-yezel*=kalıcı, Tanrı'nın sıfatlarından.

> Ammâ tabî'atı müshildir. Bir vukıyye içene on kerre hekîm şerbeti kadar amel etdiğimden cemî'i kâfiristâna bu mâ-i Şem'ûn-ı mümessekden kumkumalar ile papaslar götürüp kâr ederler (8/334).[9]

Meraklı seyyahımız yolculuklarında rastladığı pek çok suyun tadına bakar ve süt lezzetindeki suların yanı sıra ekşi ve tuzlu suları kaydeder, şifalı sulardan sonra en çok âb-ı nâb'ları ve buz (yah-pâre) gibi olan âb-ı zülâlleri[10] yani saf, hafif ve soğuk olan leziz suları över. Suyun soğukluk derecesini anlatmak için de "temmuz sıcağında içinden üç taş çıkaramazlar" ifadesini kullanır.[11]

Seyahatnâme'de lezzetli sulara meraklı Osmanlıların saf ve hafif suları nasıl tespit ettiklerini de buluruz. Yazarın anlattıklarına göre sağlıklı bir suyu belirlemenin yegâne yolu "vezn etmek", yani tartmaktır. Bu tartma işi ilginç bir yöntemle yapılırdı: İncelenecek sulara pamuk batırılır, ıslatılan pamuk kurutulup tartılır ve en hafif çeken pamuk en "hafif su"yu bildirirdi. Bu yöntemle tartılan ve İstanbul'da saray önündeki çeşmenin benzersiz suyundan bile hafif olduğu saptanan sulardan biri de Diyârbakır'ın Hamrevat suyuydu. Evliya bu suyun methini duyan Sultan İbrahim'in "Elbette bana Diyârbekir'den mâ-i Hamrevât gelsin!", diye ferman çıkarttığını anlatır. Hikayenin devamı da şöyle:

> ... efendimiz Melek Ahmed Paşa Kara Âmid vâlîsiyken [...] bu mâ'-i Hamrevât'ı İbrâhîm Hân'a gönderdi. Hikmet-i Hudâ bu mâ'-i zülâl İslâmbol'a dahil olduğu gün cülûs-ı hümâyûn vâki' olup [padişah tahta çıktı] âb-ı Hamrevât Sultân Mehemmed ibn İbrâhîm Hân'a [IV. Mehmed] müyesser olup [...] tahtnişîn oldukda [tahta çıkınca] ibtidâ âb-ı Hamrevât nûş etdi [içti]. Hulâsa-ı kelâm bu mâ'-i Hamrevât Diyârbekr'in âb-ı rûyıdır [ünü, şerefi anlamında] (4/28)[12]

9 Ayrıca bkz. 5/231, Ekşi su.
10 Ar. saf, hafif ve tatlı su; kar suyu.
11 Taş sayısı bazen dörde çıkar, 2/204, 4/28.
12 Evliya suyu içemeden tahttan indirilen Sultan İbrahim'in hal'i olayını dolaylı olarak belirtir. *Âb-ı rûy*'un sözlük karşılığı yüzsuyu, şeref, namus'tur.

Evliya'nın içme sularına gösterdiği ilgi kadar ılıcalar ve ılıca suları ile sağlık ilişkisi hakkında anlattıkları da dikkat çekicidir. Örnek olarak, yazarın mizah sever yönünü de ortaya koyan Budin'deki Üstü Açık ılıcası için yazdıklarına bakmak yeterlidir:

> ... Bu germâbe çimüp [kaplıcada yüzen] cemî'i illetden arı olup vücûdunda olan cereb [uyuz] ve bahak [kaşıntı?] ve cüzâm gidüp vücûdu bir dürr-i yetîm- misâl [inci] pâk olur. Hattâ kırk gün bu germâba girüp âb-ı hummasından nûş eden [sıcak suyundan içen] bera[s] zahmeti [deri lekesi; lentigo] ve Fireng zahmetinin [frengi] yedi gûne emrâz-ı muhtelifelerinden halâs olur [yedi çeşit hastalıktan kurtulur]. [...] Bu germâb [kaplıca] ol kadar issidir kim tavuk yumurtasın pişirir. Belki âdemin hayâsın yumurtasın bile pişir[ir]. Tâ şol mertebe issi germâbdır, ammâ bu ılıcaya avretler girse anların bir şey'i pişmez, zîrâ anlar hayâsızdır. Hakkâ [gerçekten] anların dahi bu Üstü Açık ılıca'da avretlere mahsûs ılıcaları vardır (6/147).

Evliya'nın kaplıcalara dair anlattıkları belki tıp tarihi ve suyla tedavi yöntemleri alanında çalışanlar için ipuçları verebilir.

Soğuk şerbetler, sıcak şerbetler, süt, mahlep, salep ve diğerleri

> *Câna safâ, rûha gıdâ verir şerbetim cânım* (1/286).

Dört başı mamur bir Osmanlı ziyafeti hoşafsız olamadığı gibi şerbetsiz de olmazdı. Sarayın yabancı elçilere sunduğu ziyafetlere katılma fırsatını bulan batılı gözlemciler, paşalara ve önemli konuklara şerbet ikram edildiğini naklederler.[13] Sarayın helvahanesinde şeker, meyve, kokulu çiçekler, misk ve amber gibi pahalı baharatlarla hazırlanan şerbetlerin kayıtlarına mutfak muhasebe ve helvahane defterlerinde sıkça rastlarız. Hatta bazılarının ayrıntılı tarifini bile buluruz. Bu bilgilere ilaveten Evliya şerbetlerin sadece ziyafet sofralarında değil, İstanbul'un neredeyse her köşesinde ku-

13 Önemli olmayanlar da ya hiçbir şey içmez ya da bir şeyler içmek isterlerse köşedeki çeşmeden su verilirdi, Bon 1996 [1604–1607], s. 36; Wratislaw 1981 [1597], s. 60.

rulmuş üç yüz şerbetçi dükkânında, sokakları arşınlayan altı yüz seyyar şerbetçinin kalaylı bakracından yaz-kış içildiğini; şerbetçi dükkânlarında "reybâs, amber-i bâris, gül-limon, hummâs, nîlûfer, zûfâ, temir-hindî ve vişnâb" türü şerbetlerin yanı sıra gevreklerin de satıldığını bildirir.[14] Tabii ki bu bin yüz şerbetçinin bazı özel ve diğerlerine göre üstün olan şerbetleri vardı, yazarın tercihleri şöyleydi:

> ... Mahmûd Paşa'da, Beddâvî şerbetcisi meşhûr-ı âfâkdır kim Rûm ve Arab u Acem'de eyle üstâd-ı kâmil şerbetci yokdur. Sâhib-i vefk olmağile dükkânında müşterîden omuz omuzu sökmeyüp cemî'i vüzerâ ve a'yân-ı kibâra niçe bin sîm-i hâlis [halis gümüş] meşrebeler ile şerbet taşınır. Ve gevrekçisi dahi meşhûr-ı âfâkdır.
>
> Ve tiryâkî şerbeti ve fışfış şerbeti ve imâm şerbeti ve darçınlı hacı şerbeti ve Üsküdar iskelesi başında karanfilli Göle (?) şerbeti bunlar meşhûr-ı âfâkdır. Ammâ Tahtakal'a'da Bülbül Ermenî şerbeti âdemi bülbül edüp hayât verir. Ammâ Unkapanı'nda Arnavud Kâsım şerbeti, Kâsım gününde âdemi kızdırup çarmıh ipde oynadır, lezîzdir, ammâ başdan aklı zâ'il edüp ayakda temel komaz. İslâmbol'da bir âdem eğri yürüyüp sendirese [sendelerse] 'Kâsım günü şerbeti içmişe benzer' deyü darb-ı mesel olmuşdur (1/286).

Ne yazık ki yazar âdemi bülbül eden ya da soğuk kış aylarında insanı ipte oynatacak kadar kızdıran, muhtemelen bol baharatlı şerbetlerin tarifini vermez ve belki de İstanbul'a özgü olduklarından –fışfış/zerdali şerbeti hariç– bir daha bahsetmez. En sık tekrarladığı şerbetler/içecekler ise: çay ve badyan,[15] bal, reybas,[16] temirhindi[17] ve hummastır.[18] Temirhindi, hummas

14 "Esnâf-ı şerbetciyân: Dükkân 300, neferât 500"; "Esnâf-ı cüllâbcıyân ve esnâf-ı şerbetciyân-ı piyâde: Bunların dükkânları yokdur. Neferât 300"; "Esnâf-ı ıssı ve bahârlı şerbetciyân: Bunların dahi dükkânları yokdur. Neferât cümle 300" (1/285-1/286).

15 Evliya ikisini bir arada: "çay ve bâdyân" ya da "şerbet-i çay ve bâdyân" şeklinde kullanır. Badyan (*Illicium verum*) bitkisi için bkz. Dizin.

16 Türkçede ışkın olarak bilinen (*Rheum ribes*) bitkinin saplarından yapılan ekşimtırak şerbet. İran'da Horasan bölgesindeki Nişabur'da günümüzde de yaygın olarak üretilip tüketiliyor.

17 *Tamarindus indica*'nın meyvesinden yapılan, günümüzde "demirhindi" olarak bilinen şerbet.

18 Bir limon cinsi, bkz. Onuncu Bölüm: Meyveler, dipnot 68.

ve İstanbul'daki fiyatlarından çok özel oldukları anlaşılan nilüfer ile benefşe (menekşe) şerbetleri Mısır'a özgüydü. [19]

> Ve meşrûbât kısmından mümessek gül limon ve benefşe ve hummâs ve temirhindî ve nîlûfer, Mısır'da bu makûle eşribeler olur, reybâs ve amber-i bâris makûlesi olmaz (10/242).

Hummas şerbeti sarayın da takdir ettiği içeceklerdendi ve Mısır'dan ithal edilen gıda maddelerindendi.[20]

İkramlarda –kahvenin yanı sıra– ve Mısırdaki kahvehanelerin içecek listelerinde yer alan ve muhtemelen sıcak olarak tüketilen "çay" ve "badyan", bugün "ot çayı" dediğimiz türden içecekler olmalıdır. Evliya'nın "çay" sözcüğünden (bazen "çay şerbeti", "badyan şerbeti" der) tam olarak ne tür bir içeceği kastettiği pek anlaşılmıyor. Fakat günümüzde "Çin anasonu" ya da "yıldız anason" olarak da bilinen badyanın suda kaynatılmasıyla elde edilen hoş anason kokulu, ferahlatıcı içecekten söz ettiğini varsayabiliriz. Öte yandan yazarın bu iki içeceği neden "yasaklı içkiler" listesine dahil ettiği pek anlaşılmıyor, oysa aşağıda görüleceği gibi kahveyi kötüleyen bağnaz kesimin bile caiz görüp tükettiği içeceklerdi.[21]

Yaz sıcağında serinleten şerbetler kadar, hatta belki onlardan bile çok, soğukta kızdırıp ısıtanlar da makbuldü. Kışın sokaklarda satılan "ıssı [sıcak] ve bahârlı şerbetler"in yanı sıra sıcak palûde, sıcak süt, salep ve mahlep de satılırdı. Evliya'nın iddiasına göre, İstanbul'da Tahtakale semtinde büyük kazanlarda kış günü palûde pişiren yedi adet "ısıcak palûdeciyân kârhanesi"nde çalışan üç yüz kişi haricinde sekiz yüz seyyar sıcak palûdeci de vardı. Seyyar salep, mahlep ve süt satıcılarını da hesaba kattığımızda toplam bin altıyüz kişilik bir "sıcak içecek satıcıları" ordusuyla karşılaşı-

19 "Benefşe şarabı: Bir vukıyye sükkere buçuk vukıyye benefşe gider;" 1640'larda şekerin okkası 60 akçeyken şekerle imal edilen benefşe ve nilüfer şarabı'nın okkası 77 akçeydi. Fiyatı etkileyen şekerin yanı sıra 17 akçelik "çiçek" maliyetiydi. Aynı dönemde, Evliya'nın sözünü etmediği, fakat kaynaklarda sıkça adı geçen, üzümden yapılan "Arab şerbeti"nin okkası 2 akçeydi, Kütükoğlu 1983, s. 93, 103; Arap şerbeti'nin tarifi için bkz. Busbecq 1939, s. 75.

20 "Padişah için beher sene Kahire'de tabhı mutad olan hummâs şerbetinin [...] helvahâneye teslimen İstanbul'a nakli hakkında emir", BOA, Cevdet Saray 5511; Cevdet Saray 5781.

21 Gümrük Emini Ali Ağa'nın devletlülere sunduğu ikramlarda badyan da vardı (1/298). Badyan ve çayın icazeti konusunda bkz. aşağıda "Kahve ve kahvehaneler" bölümünün giriş alıntısına.

rız.[22] Metinde yer alan "soğuk şerbet" satıcılarını da eklediğimizde, İstanbul'un "şerbet sektörü"nde çalışanların (dükkâncı ve seyyar, yaz ve kış) sayısı iki bin yedi yüz kişiye çıkıyor, bu da nüfusu tahminen 700.000 kişi civarında[23] olan bir kent için hiç de azımsanacak bir sayı değildir (nüfusun % 38,57'si). Bu sayı her ne kadar istatistikî bir veri değilse de içecek esnafının büyüklüğü hakkında bir fikir verdiği gibi, İstanbulluların bu tatlı, hoş içimli meşrubatlara olan düşkünlüklerinin de göstergesidir. Öte yandan bunca seyyar şerbetçinin her köşe başında sattığı soğuk ve sıcak içeceklerin, şehrin nemli, bunaltıcı sıcağıyla ve –ev içinde bile kat kat elbise ya da kürk giydirecek kadar– keskin soğuğuyla baş etmeye çalışan İstanbullular için kurtarıcı olduğunu da söyleyebiliriz. [24]

Kahve ve kahvehaneler

> Ve eğer kahve derseniz bir bid'at [yeni çıkan] şeydir ve kât'un-nevm [uykuyu keser] ve mâni'i züriyyet-i benî âdemdir [insan soyunu engeller]. Kahvehâneleri vesvesehânedir. Ve kahve kavrulurken yakdıkları cihetden Bezzâziyye ve Tatarhâniyye kitâblarında 'bütün yanmış şeyler haramdır' demişlerdir. Hakkâ ki yanık ekmek dahi harâmdır. Bahârlı şerbet ve leben-i hâlis [halis süt] ve çay ve bâdyân ve sa'leb ve palûde-i sahan [sıcak] kahvenizden nâfi'dir [faydalıdır] (1/274).

Evliya'nın Esnaf Alayı'nda kasapların ağzından kahve aleyhinde söylediği bu sözler dönemin çekişmeli konularının bir özetidir. Kahve 17. yüzyılda

22 "Esnâf-ı ısıcak palûdeciyân: Kârhâne 7, neferât 300"; "Esnâf-ı ısıcak palûdeciyân-ı kavvâfân: Cümle neferât 800, Bunların aslâ dükkânları yokdur"; "Esnâf-ı sa'lebciyân: Neferât 200. Bunların dahi dükkânları yokdur"; "Esnâf-ı südciyân-ı sûhteyân: Neferât 300. Bunların dahi dükkânları yokdur"; "Esnâf-ı mahlebciyân: Bunların dahi dükkânları yokdur" (sayı belirtilmiyor) (1/286).

23 İstanbul'un 17. yüzyıl nüfusuna dair elimizde sağlıklı veri yoktur, Mantran'ın (1986, c. 1, s. 48) genellikle tahmini rakamlar veren yabancı seyyahlara dayanarak verdiği bu rakam bazı tarihçilere göre fazlasıyla abartılıdır; bkz. Artan 2006/7, s. 54–55.

24 Şerbetçiler, Alay'a katılan en kalabalık esnaf loncalarından biri olan kasaplarla (1700 kişi) kıyaslandığında da sayıca bariz bir üstünlük gösterirler.

yaygın ve aleni olarak[25] tüketildiği halde, bazı kesimlerin bu içeceği "bid'at" [26] ve "harâm" sayması büyük tartışmalara, kahvehanelerin özellikle İstanbul'da dini ve ahlaki bahanelerle sık sık yasaklanmasına, insanların baskıya uğramasına neden olmuştu. Bu durum, Evliya'nın da alkolsüz bir içecek olmasına rağmen kahve içmediğini sık sık tekrarlamasının önemli bir nedeni sayılabilir.

Ulema arasında kahvenin haram olup olmadığı, bir faydası olup olmadığı tartışmaları 16. yüzyıl boyunca ve kısmen 17. yüzyılda devam etmişti.[27] Evliya'nın döneminde kahveyi haram sayanların en başında, Peygamber döneminden sonra ortaya çıkan tüm âdet ve uygulamaları bid'at sayarak şiddetle reddeden bağnaz Kadızâdeliler gelirdi. Evliya, Kâbe'ye yemin edip müşteriyi aldatan "bir alay bıyığı trâş başı misvâklı ve gözleri sürmeli tâ'ife-i Kadızâdeli"leri[28] tasvip etmemekle birlikte, Osmanlı dünyasında her toplumsal kesimden ve cinsten insanın gün boyunca bolca tükettiği;[29] Mekke hacılarının ve Mısır'da tekke ziyaretçilerinin içtiği;[30] zengin ve resmi ikramların (kahve, şerbet, buhûr) vazgeçilmez öğesi olan kahveyi –ve tütünü– içmemekte ısrar eder: [31]

25 Peçevî'ye göre İstanbul'da ilk kahvehane Halepli Hakem ve Şamlı Şems tarafından 1555 yılında Tahtakale semtinde açılmıştır (Saraçgil 1999, s. 33). Evliya bu konuda bilgi vermez, sonradan tamamlamak amacıyla boşluklar bırakır. "Zîra kahve karîbü'l-ahd [yakın zamanda] peydâ olup İslâmbol'da (...) Hân asrında zuhûr etdi. Ammâ kahveyi yemek [çiğnemek] Şeyh Şâzili'den kaldı, o dahi (...) asırda idi" (1/327). Kahvenin atası kabul edilen Şeyh Şazili 14. yüzyılın sonlarında Yemen'de yaşamıştır, Hattox 1998, s. 17. Kahve sözcüğünün etimolojisi belli değildir. Arapça kökenli olabileceği gibi Habeşistan'da (Etiyopya) kahvenin yetiştiği Kaffa'dan türetilmiş de olabilir, bkz. Hattox 1998, s. 16; *TDV İslâm Ansiklopedisi* (DİA), kahve maddesi.

26 Dinin aslında olmayan, sonradan konmuş yeni şeyler, âdetler.

27 İslâm dünyasında kahvenin haram-helâl niteliği ayrıntılı olarak incelenmiştir, örneğin bkz. Hattox 1998.

28 1/325. Evliya ayrıca Bitlis'te Abdal Han'ın kitaplığından satın aldığı Şâhnâme'yi "tasvîr haramdır" diye resimlerin gözlerini bıçakla delik deşik eden Kadızâdeli'yi "muta'assıbîn [yobaz] ü sabî-perest [sübyancı] ya'nî mahbûb-dostu [...] nâmerd, ribâ-hor [faizci], [...] mâder be-hatâ [anasının hatası]" ve benzeri sıfatlarla tanımlar (4/155). Ayrıca bkz. 1/325.

29 "Türklerin yaşadığı ülkelerde bol miktarda kahve içilir; ister fakir ister zengin olsun, günde iki veya üç fincan kahve içmeyen yoktur ve bu kocanın karısına temin etmek zorunda olduğu temel ihtiyaç maddelerinden biridir", Thévenot 2009 [1665], s. 70.

30 "Âyende vü revendeye bir mutantan fincân kahve-i Yemenîsi mebzûldür. Ammâ bu kahve gûyâ cüllâb-ı züllâbdır, bir a'yân-ı devlet hânedânında pişmek ihtimâli yokdur. Ve bu kadar kahve bir devlet-mend hânesinde bezl olunmak ihtimâli yokdur" (10/138, Mısır, Şeyh Ferecullâh tekkesi). Hacılar için bkz. 9/418.

31 "Ziyarete gelen birine hoş bir ikramda bulunmak istediklerinde, ona bir fincan kahve, sonra bir bardak şerbet, ardından da parfüm [buhur] söylerler [...] Bu üç ikramda bulunmak büyük kibarlık gösterisidir", Thévenot 2009 [1665], s. 70. Bu klasikleşmiş ikramı Evliya da sıkça tekrarlar, 1/298, 2/238, 9/346, 10/203, 10/207, 10/240.

> Âl-i Osmân diyarında cemî-i a'yân-ı meclisde kahve ve tütün mubâh iken Vallahi'l-azîm anları nûş etmek müyesser olmamışdır (4/214).

Evliya Çelebi bu kararlı seçimine rağmen ne kahve içenleri kötüler, ne de içmeyenlerin dinin buyruklarına uyan "salih" kişiler olarak över. Tam tersine kahvehane civânlarının elinden "bir kahve nûş eden hayât-ı câvidân [sonsuz hayat] bulur" (9/190) diyerek kahveyi övdüğünü bile söyleyebiliriz. Öte yandan, "'kahve harâmdır' deyü süd ve bahârlı şerbet içe[n]" Sadrazam –ve akrabası– İpşir Paşa'yı zalimliğinden dolayı sözünü esirgemeden eleştirmekten kaçınmaz:[32]

> "Ve gerçi tütün ve kahve içmeyüp süd içer ammâ eyle bir zâlimdir kim unsuz evün hâmûrun ve ineksiz evün südün bulup içer ve bir kana on bin guruş alır, etdiği zulmü Haccâc-ı Zâlim Yûsuf etmez. [...] anın ipiyle kuyuya inen câh-ı gayyâda [cehennem çukurunda] kalır (2/232).

Seyyahımız kahve içenlere karşı olmadığı gibi kahvehanelerin –ve de meyhane ve bozahanelerin– kapatılmasını da onaylamaz ve bu konuda gaddarlığa varan tedbirlerden dolayı IV. Murad'ı kınar: [33]

> Bu padişâhın [IV. Murad'ın] etdiği hûnhârlığı bir pâdişâh etmemişdir. Kahvehâneleri ve meyhâne ve bozahâneleri ve tütün dahi yasak edüp niçe yüz bin âdemi ol bahâne ile her gün yüzer, ikişer yüzer âdemi katl ederdi (1/107).

Dahası seyyahımız İstanbul'dan çıktığı andan itibaren "mekteb-i irfân misilli" dediği kahvehaneleri gezer, gözlemler, müdavimleriyle soh-

32 Kahve içmeyen İpşir Mustafa Paşa (ö. 1655) Halep valisiyken kurduğu vakfa gelir sağlamak için camisinin külliyesinde havuzlu muhteşem bir kahvehaneye de yer vermişti. Halep'in Hıristiyan mahallesinde halen ayakta duran külliye için bkz. David 1999, s. 128-130.

33 Naîmâ da kahve yasağına karşı çıkar (s. 755–758, 1706); Kâtip Çelebi (s. 620) sağlığa faydalarından söz eder.

betler eder ve bu sayede 17. yüzyıl Osmanlı dünyasının bu önemli kamusal alanları hakkında zengin tasvirler bırakır.[34]

İlk yolculuğunu yaptığı Bursa'da, muhtemelen İstanbul'a kıyasla baskı ve denetim daha zayıf olduğundan, kahvehanelerin altın çağını yaşadığına tanık olur. Anlattıklarına göre şehrin, her biri bin kişiyi alacak büyüklükte yetmiş beş kahvehanesi vardı. Yazar, arif ve zariflerin toplandığı bu gösterişli mekânlarda günde üç kez Hüseyin Baykara fasılları yapan hünerli gazelhan, kıssahan [hikâye anlatıcıları], meddah, çalgıcı ve rakkasların methiyesinden sonra İstanbul'da neden tek bir kahvehaneden bile söz etmediğini dolaylı olarak açıklar:

> İslâmbol kahvehâneleri, Murâd Hân-ı Râbi'de (IV. Murad) kadaga-i şâhî ile [padişah fermanıyla] men' olaldan berü Bursa kahveleri iştihâr bulup [meşhur olup] tiryâkîlerinin yüzleri gülmüşdür (2/18).[35]

Pek çok seyyah, yazar ve tarihçinin belirttiği gibi Evliya da Anadolu, Şam ya da Mısır kahvehanelerinin değişik kökenli ve toplumun farklı kesimlerinden gelen insanlarla dopdolu mekânlar olduğunu anlatır. Kahvehaneler, ariflerin, zariflerin ve "erbâb-ı ma'ârifin", yani bilgili kişilerin yanı sıra her "ecnâs-i [her cins] mahlûkât"ın bir araya gelip vakit geçirdiği, sohbet ettiği mekânlardı.[36] Bazı kahvehaneler suçluların sığınağıydı ve o kahveye giren suçluya koruma sağlanırdı.[37] Bazen de evde huzur ya da yemek bulamayan, mutsuz kocaların sığınağı olabiliyordu.[38] Fakat bu genel

34 Dizin'de kahvehâne ve eşanlamlı kahve, kahâvî, kahvehân sözcükleri toplam iki yüz iki kez tekrarlanır.

35 Evliya İstanbul'da sadece tek bir kahvehanenin yerini belirtir o da Kâğıthane Tekkesi'nin (Kâğızhâne tekyesi) kahvehanesidir: "Ve yetmiş ocak matbah-ı Keykâvûs ve kilar ve yiğirmi aded dükkân ve bir furun ve bir kahvehâne ve bir câmi' ve bir çâh-ı âb-ı hayât [su kuyusu] vardır" (1/238).

36 Mekke'nin kır kahveleri "ecnâs-ı mahlûkâtdan biner ikişer bin haşerât-ı Fellâhîn ile mâl-â-mâldır" (9/397).

37 "Mücerim ve âsî bu kahveye duhûl etse hâkim ahz edemeyüp halâs olur [kurtulurdu]" (9/274, Mansıb kahvesi, Şâm). Aynı durum Azak yöresinin bozahaneleri için de geçerliydi (7/ 341).

38 Avretleri kendileri gibi afyon tiryâkisi olan "hânelerine gitmeğe iktidârları olmayup kaşına kaşına kahvede uyuya kal[an]" Afyonkarahisarlı mutsuz kocalar (9/21); "Hânelerinde bir şey bişmeyüp [...] cümle levâzımâtların bâzârdan gör[en] [...] Aslâ iş işlemezler ve esbâb yaykamazlar ve iplik eğirmezler ve hânelerin süpürmezler [...] avretlerine mağlûb olan [...] eli, ayağı ve sakalı hınnâlı olup kahveden kahveye gidüp bir ibrîk kahve ve bir kâhik ile hânesine gelüp kahveyi nûş kâki tenâvül eden" Mekkeli kocalar (9/401).

bir kural değildi ve herkese açık olmayan kahvehaneler de vardı. Evliya bazı kahvehanelerin sadece belli meslek erbabına hizmet verdiğini nakleder. Örneğin iki yüz on yedi kahvehanenin bulunduğu Şam'ın meşhur İğneciler kahvesi için, "Fellâhîn ve huddâmîn [hizmetçiler] bu kahveye duhûl edemez[di][39] der. Aynı şekilde, Güzelhisar'ın (Aydın) helvahaneleri gibi mükellef ve müzeyyen olan kahvehanelerinden bazıları da ancak belli meslek gruplarına açıktı.

Güzelhisar [Aydın] kahvehaneleri

Ve kırk aded mükellef ü müzeyyen bâğlı ve bâğçeli ve gül [ü] gülistânlı, âb-ı hayâtlı ve havz u şâzrevânlı münakkaş tavanlı ve câmı cihân-nümâlı kahveleri var kim her biri birer kân-ı irfân-ı zarîfân yeridir.

Ve hânende ve sâzende ve mutribân [saz çalan] ve mahbûb-ı rakkâsan [sevgili erkek dansçılar] ve şâ'ir-i meddâhân ve kıssahân-ı dârâtlar [şanlı hikayeciler] ile mâl-â-mâl [dopdolu] kahâvilerdir.

Ve her esnâf[ın] ve her kavm [ü] kabîlenin birer kahve-i mahsûsları vardır.

Meselâ Mevlevîhâne kahvesi kân-ı ulemâ ve şu'arâ ve fusahâ [belagat sahibi kişler] yeridir. Beğ kahvesi askerînindir. Hacı kahvesi tüccârânındır. Paşa kahvesi ehl-i sûkundur. Buna göre her kahvehâne şeb [u] rûz [gece gündüz] leb-ber-leb [ağzına kadar] benî âdem ile pür olup cân sohbeti ederler. Ve her kahve bâğında limon ve turunc ezhârının râyiha-i tayyibesi kahve-nûşânın demâğın mu'attar eder. Ve bu kahve tâbisi cüvânları dahi helvâcı dilberânına yan başı gelirler (9/83).

Evliya'nın tasvir ettiği kahvehaneler genellikle "münakkaş" [nakışlı], "kahve-i zibâ" [süslü] mekânlardı. Yazarın söylediğine göre bazıları bin kişiyi alacak kadar büyük,[40] çoğu fıskıyeli ve havuzlu, resimlerle süslü olan bu

39 9/274. Evliya'ya göre Beyrut'ta üç yüz (9/210); Halep'de yüz beş (9/190); Kahire'de de altı yüz kırk üç (10/193) kahvehane vardı. Tekrarlamak gerekirse, bunlar daha ziyade kahvehane bolluğunu ve kahve tüketiminin boyutlarını kavramaya yardım eden sembolik sayılar olarak algılanmalıdır.

40 Kahire'de Nil kıyısındaki açık hava kahvesi (Mansıb kahvesi) için: "on bin âdem alup kâmil üç yüz tabisi [kahve pişiricisi] vardır" der ve bu kahvede her gün bir deve yükü, yaklaşık 200-250 okka, kahve tüketildiğini ekler (10/193).

mekânların kimi zaman dört, kimi zaman yedi yerinde kurulu mahfillerde gazelhanlar, kıssahanlar, meddah, çalgıcı ve rakkaslar sanatlarını icra ederlerdi.[41] Yani kahvehaneler sadece vakit geçirilen, sohbet edilen yerler değil, aynı zamanda önemli eğlence merkezleriydi. Yazarın verdiği bu bilgilere Batılı seyyahların metinlerinde de rastlanır,[42] fakat şaşırtıcı olan, Mekke ve Cidde gibi yerlerde,[43] hüner sahibi hikayeci, çalgıcı ve rakkas civanlarının yanı sıra kahvelerde kadın sazende ve rakkaselerin de icra-i sanat eylemeleridir:

> Şehr-i Mekke içre mükellef ü müzeyyen yetmiş aded kahvehâne-i ma'mûreler vardır. Herbirinde kıssahân ve meddâhân ve şu'arâ ve mutrıbân [sazende] ve hânendegân [...] bikir [bakire] esmerü'l-levn [esmer tenli] menkûşeli [boya ile süslenmiş] kavâzî Habeşe câriyeler ile leb-ber-lebdir [dopdoludur]." (9/397). "Ba'zıları kahvehânelerde alâmele'i'n-nâs [herkesin önünde] raks ederler. Arabistân'ın şânındandır, ayıb değildir (9/400).[44]

Yazar bu bilgilere ilaveten kahvehanelerin "menü"lerini de kaydeder. Şam, Kahire ve Mekke'nin kahvehanelerinde, kahve dışında tüketilen içeceklerin bir listesini verir ve sohbet için gittiği kahvehanelerde neler içtiğini belirterek okurun merakını giderir:

> Ve bunda [İğneciler kahvesi-Şam] tabh olunan mümessek ve mu'amber kahve ve çay ve bâdyân ve sa'leb ve eşribe ve leben-i hâlis ve kışr[45] ve palûde bir kahvede bişmez. Hakîr müddet-i ömrümde kahve nuş etmemegile bunda çay ve süd nûş edüp ba'zı erbab-ı

41 Bursa, Manisa, Turgutlu, Afyonkarahisar, Tokat, Selanik, Yanya, Manastır, Keffe, Rumiyye, Şam, Halep, Mekke ve Cide kahveleri "hânende ve sâzendeli, şâ'irân u meddâhânlı" kahvehanelerdi.

42 Thévenot 2009 [1665], s. 70.

43 Cidde kahvehanelerinde "mutrib ve kavâzî Habeşe kızlar vardı" (9/407); Manastır'ın (Bitola) kırk adet kahvehanesinde de şarkıcı kadınlar çoktu (5/308). Ayrıca Mina'da hacıların yemek yediği dükkânlarda "deff ü kudüm" çalan "habeşe cevâriler" vardı (9/365).

44 Evliya'nın okura farklı bir âdeti, geleneği anlatırken kullandığı *ayıp değil* ifadesi hakkında bkz. Dankoff 2009, s. 109–122.

45 Yemen'de kahve meyvesinin kurutulmuş kabuğundan yapılan içecek. "Yemen halkı kabuğunu kurutup yaz günlerinde sıcaklıktan korunmak ve serinlik sağlamak amacıyla kaynatarak içerler. Son derece lezzetlidir. İçenler şeker şerbeti zannederler. Bu kabuk Rum diyarına gelmez. Çünkü Yemen'de sahte (?) kahveden daha fazla fiyata satılır", Kâtip Çelebi 2010, s. 620.

ma'ârif ile müşerref olurduk [...] Selsebillerin cereyânında rûha gıdâ hâsıl ederdik. Büyle bir râhat-ı cânbahş [can bağışlayan] kahve-i sûzengârdır [İğneciler kahvesidir] (9/274).[46]

Evliya, kahvenin toplumsal hayattaki yeriyle ilgili olarak anlattığı bunca şeye karşın nasıl içildiği konusuna değinmez. Gerçi kahvenin, "kahve altı" yenildikten sonra içildiğini sürekli belirttir, fakat bu kahvelerin nasıl pişirildiği, içine şeker –ya da bazı kaynaklarda belirtildiği gibi– kakule, karanfil türü katkı maddeleri, tatlandırıcılar konup konulmadığı konusunda bilgi vermez.[47] Batılı gözlemciler, "Türklerin kara suyu"nu acı buldukları; şekersiz içildiği (hatta Mısır'a giden Fransızların kahveye şeker koyma alışkanlıklarıyla yerli halkın alay ettiğini); küçük yudumlarla ve "höpürdederek" çok sıcak içildiği konusunda ağız birliği yaparlar.[48] Yazarımız ise sadece bir iki kez "ıssı" ve "kaynar" kahveden söz eder.[49] Fakat katıldığı resmi görevlerde tayınat olarak aldığı gıda maddelerini sıralarken "sükker ü kahve" ifadesini çok sık tekrarlaması, verilen şekerin kahve için kullanılıyor olabileceğini akla getiriyor.[50] Esnaf Alayı sırasında Gümrük Emini'nin ağalara sunduğu kahveyi "sükkerî ve mu'amberîn kahve-i Yemenî" olarak tanımlaması da (1/298),[51] şekerin yüksek maliyetinden dolayı sadece varlıklı erkek ve kadınların (çünkü Evliya hiç bahsetmese de her cemaat ve her toplumsal

46 Gerçi Evliya çayı da "hayatta bunları içmedim bildirisi"ne dahil etmişti, ama belki çok değişik çay cinslerinden birkaçını içiyordu.

47 Thévenot 2009 [1665], s. 70; Galland 1973 [1673], c. II, s. 145. Metinde "mümessek ve mu'amber kahve" sıkça tekrarlanır (4/76, 9/274, 10/193, 10/236), fakat Evliya gerçekten misk ve amberli kahveden mi söz ediyor, yoksa bu genel bir övgü ifadesi mi çok açık değildir, muhtemelen ikincisidir.

48 Tuchscherer 1999, s.111–112; Thévenot 2009 [1665], s. 69; Râlamb 2008 [1657–1658], s. 34.

49 "Seydî Paşa Erzurum'un şiddet-i şitâsında [...] kâse kâse bâde ile ıssı kahveyi mahlût edüp [karıştırıp] nûş edüp sarhoş olurlardı" (2/186); "Ba'de't-ta'âm Dilâver Paşa'ya mahsûs kâsesiyle bir kâse kaynar kahve gelüp bir demde yeklemeden nûş ederdi" (2/189).

50 IV. Mehmed'in kahveci başına aylık yetmiş beş vukkıye kahvenin yanı sıra otuz vukkıye şeker teslim edilirdi. Haseki Sultan'a aylık kırk adet kelle şeker haricinde yirmi vukıyye kahve ve "def'a sükker yirmi vukıyye" verilirdi, BOA, K.K. Tayınat no. 7268.

51 Evliya'nın kahve için kullandığı sıfatlardan birinin de "mutantan", yani tantanalı olduğunu belirtmek gerekir. "Mutantan ve mücevher kahve-i Yemenler"; "mutantan ve mümesek kahve" deyimleri kahveyi betimlemekten çok kahvenin sunuluşunu ve bazen de sunulan fincanın (mutantan fincan) niteliğini ifade ettiği kanısındayım, bkz. 2/23, 6/176, 9/418, 10/58, 10/138, 10/193, 10/207, 10/236, 10/250, 10/395.

kesimden Osmanlı kadınlarının kahve tiryâkisi olduğu biliniyor)[52] kahveyi şekerli içtiklerini/içebildiklerini düşündürüyor, tabii genellikle kahveyle birlikte ikram edilen şerbetin tatlılığı kafi gelmediği takdirde.

"Âdemi ayağından alan" içecekler: Boza, Bal Suyu, Müselles

Boza

> Lâkin bu bozacılar ordu-yı İslâm'da gâyet lâzımlı kavmdir, ammâ şarâb gibi katresi harâm değildir, ancak sekri harâmdır [...] Ammâ guzât-ı müslimîne [müslüman gazilere] kuvâ-yı beden ve bir germiyyet [hararet] verüp def'-i cû' [açlığı def] eder (1/353).[53]

Osmanlı dünyasında alkollü içki resmi olarak yasaklanmış olmasına rağmen, az miktarda da olsa alkol içeren boza meşru sayılan bir içecekti. Bu meşruiyetin temel nedenlerinden biri de herhalde boza ve ekmekle doyan fukara ve askerler olduğu sürece, bozayı "harâm" ilan edip yasaklamanın istenmedik olaylara sebebiyet vermekten başka işe yaramayacağını herkesin bilmesiydi.[54]

Evliya'nın verdiği rakamlara göre, İstanbul'da şerbetçi dükkânı sayısı kadar bozacı dükkânının bulunması (üç yüz adet), bozanın sadece fukara ve ayak takımının içeceği olmayıp tüketiminin halk arasında yaygın olduğuna işaret eder. Boza yazın serinlik, kışın sıcaklık veren besleyici bir içecekti ve Osmanlı dünyasında tüm toplumsal kesimler, hamallar, ulemalar, şeyhler, çocukları kuvvetli, sütü bol olsun isteyen hamile kadınlar, hatta saray mensupları[55] boza içmekten zevk alırdı. Evliya'nın bile bazı boza çeşitlerini içtiğini hatırlayacak olursak (bkz. sayfa 251'deki alıntı) boza tüketimin boyutlarını iyi anlarız. Bozalar içerdikleri laktik asit ve alkol oranına göre iki

52 Bkz. yukarıda dipnot 29.

53 Orduya istihdam edilecek esnaf arasında yer alan bozacılar için bkz. Mühimme Defteri, 12 Numaralı (1570-1572), s. 219.

54 "Ekseriyâ fukarâlar bozaya ekmek doğrayup tenâvül edüp def'-i cû ederler" (3/192). 1640'ta İstanbul'da 280 dirhem [898 gr] tatlı bozanın fiyatı 1 akçeydi, aynı dönemde 1 akçeye sadece 80 dirhem [256 gr] sade pirinç pilavı alınabilirdi, Kütükoğlu 1983, s. 93.

55 1469 ve 1471 yıllarında II. Mehmed'in sofrası için haftada bir saraya testisi üç akçeye çarşıdan hazır boza alındığı gibi, boza imalatı için arada bir darı da (cavers) alınırdı, Barkan 1979, s. 188, 193, 199, 204, 224, 233. Daha sonraki yıllarda boza alımlarına rastlanmaz.

çeşittir. Evliya'nın da belirttiği ve defalarca altını çizdiği gibi birincisi: ulemanın dâhi içtiği,[56] sarhoş etmeyen (tabii usturuplu içildiğinde) tatlı boza ya da onun diğer bir türü maksima bozası; ikincisi: âdemi ayaktan alan, yeniçerilerin, leventlerin, hamalların ve tabii ki Tatarların su niyetine içtikleri alkol ve asit oranı daha yüksek, sarhoş eden keskin ya da ekşi boza,[57] diğer adıyla Tatar bozası ve Evliya'nın deyimiyle "İslâmbol bozası"dır. Bu iki ayrı çeşidi satan bozacılar Esnaf Alayı'na iki ayrı grup olarak katılırlar:

> Esnâf-ı bozacıyân-ı mezmûmân [beyenilmeyen; ayıplanan]: Dükkân cümle üç yüz, neferât bin beş. [...] Ekseriyyâ boza erbabı Tatar ve Çingânelerdir. [...] İslâmbol içre ne kadar mükeyyif [keyif veren] meşrûbâtcılar var ise bu bozacıbaşıya yamak olup sınıf sınıf ubûr ederler [...] Ekşi bozacılar çömçe çömçe [tahta kepçe][58] halka boza bezl ederek niçe yüz boza bekrîleri "biruy hay" deyü na'ra urarak ubûr ederler [nara atarak geçerler] (1/353).
>
> Esnâf-ı tatlı bozacıyân: Dükkân kırk, neferât yüz beş. Bunlar Tekirdağı'nın darısından bir gûne beyâz süd gibi boza yaparlar kim gûyâ bir kâse cüllâb-ı hoş-güvârdır. Niçe kerre tecrübe içün makremelere komuşlardır, aslâ bir katre akmaz böyle koyu bozadır. [...] On çömçe nûş etsen aslâ sekir vermez [...] Ulemâ ve sulehâ ve meşâyihînden [şeyhlerden] yevmiyye [her gün] niçe bin bakır âvânî maşrabalar ve bakraçlar gelüp kâr eder (1/353–1/354).

Evliya toplumun onayladığı ve onaylamadığı iki çeşit bozacı esnafını anlattıktan sonra aşina olduğu İstanbul'un ünlü bozacılarını semt ve adlarıyla kaydeder, keskin bozayı en çok tüketen kesim ve boza ile nasıl "küfelik" olunabileceği konusunda bir fikir verir:

> Ammâ bu İslâmbol bozasının ayakdan alır hümüllü ve salatalı Süleymâniyye'de Yâsemen bozası ve Arnavud Kâsım bozası ve

56 Evliya, Rumeli Hisarı'nı anlatırken "Ve meyhâne ve bozahâne dahi aslâ yokdur, zîrâ halkı gâyet müslimlerdir" (1/225) demesinden bazı müminlerin tatlı bozayı bile helâl saymadıkları anlaşılıyor.

57 "Bir tostağan [kulplu bardak] bozasın içen, sermest olup kılalay türkisi ve bolalay türkisi ırlar. Tâ bu mertebe sekir verir bozası vardır" (7/197).

58 "Çömçak-ı bozacı: kebir, vasat, sagir; tanesi 4, 3 ve 2 akçe", Kütükoğlu 1983, s. 304.

Ayasofya'da Taşaklı bozası ve Unkapanı'nda Sinân bozası ve Momo bozası ve'l-hâsıl ayakdan alır bozalar var kim Unkapanı'nın zelehor[59] hammâlları bahis ile bozaları içüp arka hammâlıyken evine sırık hammâlları yükledüp götürürler, tâ bu mertebe keskin bozalar vardır. Ve Unkapanı'nda hammâl u cemmâller çok olmağile on üç bozahâne vardır, her birinde kırkar ve ellişer huddâmları [hizmetkârları], her birinde beşer altışar yüz boza bekrîsi cânlar vardır kim sabâhdan tâ gurûba dek bozahânede oturup caba boza içer hammâllar vardır.

Sinân bozahânesinin kapusu üstünde zencîr ile asılmış bir bal fıçısı vardır, Zelehor Durası nâm bir Bartın Türk'ü hammâl bahis ile bir günde mehterhâne ile bir fıçı bozayı sabâhdan ahşamadak nûş edüp [içip] boza fıçısın kapu üzre asmışlardı, âyende ve revende [gelen geçen] temâşâ edüp içine üç âdem sığar fıçı idi (1/354).

Kahvehaneler gibi, bozahaneler de şehir kültürünün bir parçasıydı. Ne var ki Evliya, bazı yazarlar gibi[60] şiddetle kötülemese de genellikle bu sosyal mekânlardan pek olumlu söz etmez. Ne süslü, nakışlı binaları, ne de seçkin müdavimleri vardır bozahanelerin. Özellikle "cümle harâbât erenleri olan Bekrî cânlar" ve "boza Bekrîsi Tatarlar"larla dopdolu Dobruca, Akkirman, Kırım yöresinin bozahaneleri için anlattıkları okura derme çatma yerler izlenimini verir. Çoğu kez de –haklı olarak– meyhane ile bozahaneleri aynı kefeye koyar.[61] Bu olumsuz tutum sadece Bursa ve bir ölçüde Kefe[62] bozahaneleri için geçerli değildir:

59 Zelehor'un sözlük karşılığı bulunamadı, fakat Evliya'nın tasviri gayet aydınlatıcıdır: "Ammâ zelehor hammâlları [...] gâyet zeber-dest tüvânâ [güçlü kuvvetli] âdemlerdir [...] Bu tâ'ife [...] birer kuzucuk ve kırkar badya boza içüp bin okka kâmil yüke girir [...] aceb dîv [dev] kavmdir" (1/291–1/292).

60 "Bozahane aşağılıkların yeridir, iğrenç ayak takımının göründüğü yerlerdir", Gelibolulu Mustafa Âli, 1978 [1600], c. I, s. 184.

61 "Kefere ve meyhâne ve bozahâneleri yokdur, ammâ kahvehâne-i mesâvîhâneleri vardır" (5/144, Bâzârköy/Orhangazi, Bursa); "Bâzâr-ı meykede-i erbâb-ı harâb ya'nî meyhâne ve bozahâne çârsûsu" (8/72, Selanik). Bazı bozahanelerde alkol oranı yüksek Tatar bozasının yanı sıra şarap satıldığı ve "fisk u fücûr" yuvaları olduğu sır değildi. Örnek için bkz. Mühimme Defteri, 6 Numaralı (1564-1565), s. 277; Mühimme Defteri, 7. Numaralı (1567-1569), s. 130.

62 "Ve yigirmi üç aded mükellef ve müzeyyen hânende ve sâzendeli [...] mükemmel ve ma'mûr fevkânî ve tahtânî kahvehâneleri ve bozahâneleri [ve] meyhâneleri var" (7/215, Kefe).

> ... Ve meşhûr-ı âfâk olan doksan yedi yerde bozahâneleri var kim bir diyâra mahsûs değildir. Pâk kâşîli [bir tür çini] ve münakkaş tavanlı ve kârgîr soffalı biner âdem alır bozahâne ve buzhâneler vardır [...] cüllâb-misâl pâk bozası olur. Cümle ayân-ı kibârı bozahâneye girmek ayb değildir. Zirâ kahvehâneler gibi bunlarda dahi hânende ve sâzendeler vardır. Ve mahbûb boza sâkîleri var kim her biri birer pençe-i âfitâb meh-pânlardır. Bellerinde Bursa'nın kırk kalem münakkaş peştemâlları ve pâk libâslarıyla reftâr eder [sallanarak yürürler] (2/18-2/19).

Evliya Bursa'da kibarların, kahvehaneler gibi hanende ve sazendelerin icra-i sanat ettiği bozahanelere gitmesinin "ayb" olmadığını belirtmek ihtiyacını duyar, çünkü İstanbul'da ve toplumun üst katlarında bu besbelli ayıplanacak bir davranıştı. Zaten o nedenle rüyasında, kapısı keçeyle örtülmüş (yani gizlenmiş) bir bozahaneye yanlışlıkla girdiğini görünce dehşete kapılır:

> ... keçe kaplı küçük kapuyu açup içeri girdim. Meğer ne gördüm, bozahâne imiş. Bu kadar paşalı ve bu kadar harbende ve harkeşân ve kimi çöğür ve kimi tambura çalup bir hây-hûy kim ta'bir ü tavsîf olunmaz. Hemân biri 'Evliyâ Çelebi! Gel bir bozacığımız iç' dedi. 'Hay benim bozahâneye girdiğim gördüler' deyü hicâbımdan yire geçdim. Hemân taşra çıkup... (2/227).

Ve yine o nedenle şehrin ileri gelenleri boza içmek istediklerinde, bozacılara maşrapalar ve bakraçlar gönderip evlere boza aldırttırlardı.[63]

Yazar bozahanelerin toplumdaki önemini kavramamıza yardım eden bir özelliğinden daha söz eder. İstanbul bozahanelerinde bozaya doğranmış ekmekten başka, ucuz bir fiyata sakatat kebaplarıyla da karın doyurmak mümkündü:

63 1/354. "Sen, bozahanenin bozasını içip de kendini bozma. Orada yüzünü hiç kimse görmesin. Bozanın tatlısını evinde iç, ekşisini içip de esrük [sarhoş] olacağına vazgeç, ekşi boza içme", Gelibolulu Mustafa Âli, 1978 [1600], c. I, s. 184.

> Esnâf-ı çevrenân-ı Ârnâbûdân[64]: Dükkân (---), neferât 400, bunlar her bozahânede birer köşede tennûrları vardır. Dâ'imâ bozahâne erbâblarına ciğer ve kara talak ve böbrek ve pençeviş ve yürek ve şirden ve ciğer köftesi kebâbı pişirir kirli ve paslı nâ-pâk kavmdir. Ammâ garîb ü gurebâ ta'âmıdır (1/282).[65]

İstanbul'u mekân tutmuş Arnavutlar şehrin nüfusuna hem ciğerci, hem simitçi, hem de bozacı olarak hizmet verirdi. İstanbul'un meşhur bozacıları Arnavuttu, üstelik boza içmedikleri halde! Evliya zerdeden sonra, bozanın icadını da Muaviye'ye atfeder ve o nedenle Arnavutların boza içmediğini birkaç kez tekrarlar.

> ... Arnavudistân'ın [...] sancaklarında Mu'âviye ve Yezîd'e ol kadar sebb [küfür] ederler kim Kızılbaş-ı ser-tıraş [başı tıraşlı] ol kadar sebb edemez ve zerde ta'âmın ve boza müskirin [sarhoş eden bozayı] Mu'âviye peydâ etdiğiyçün ne zerde yerler ne boza içerler (4/274).[66]

> 'Mu'âviye boza yapup, içdi' deyü boza dahi içmezler, ammâ İslâmbol'da ekseriyyâ boza yapan cümle Arnavu[d] kavimleridir (8/301).

Seyahatnâme'nin boza dökümüne göre (bkz. Dizin) Osmanlı dünyasında İstanbul'dan sonra boza tüketiminin en yaygın olduğu yerler Rumeli, Tatar nüfusun yoğun olduğu Özi eyaleti (merkezi Silistre olan Dobruca bölgesi ile Ukrayna'nın bir bölümü), Kırım ve Mısır'dır. [67] Hatta boza Tatarlar ve Mısırlıların "milli" içeceği olarak tanımlanabilir. Evliya, Nil boyunca güneye, Nubya ve Funcistan'a giderken, en ücra bölgelerde bile bozadan söz eder:

64 Arnavut, yazarın kelime oyunlarından biri.
65 Bkz. Beşinci Bölüm: Etler.
66 Her ne kadar eserin birinci cildinde: "Bozacılar, pîrimiz Sarı Saltık Sultândır, derler hâşâ" (1/353) dese de, bazen Sarı Saltık'ı da bu icada ortak eder; Silistre 3/192; Babadağ 3/205; Edirne 3/262. Muâviye için bkz. On Birinci Bölüm: Tatlılar, dipnot 18.
67 Bozanın bira ile akrabalığı ve Firavunlar döneminden beri Mısır'daki bira üretimi için bkz. Bober 2003, s. 56–58.

Ve bozası ilik gibi kuvvet-i kût-ı cândır. Bundan gayrı şey medh olunsa hezeyândır. Zîrâ bir cezîre-i harâbistândır (10/430, Asuan).

Mısır'da boza darıdan çok pirinçten yapılırdı. İstanbul'da bile Mısırlıların üretip sattığı, "Mısır'a mahsûs" süt gibi beyaz, ulema ve din buyruklarını yerine getirenlerin dahi takdir ettiği bu bozanın adı da "subya" idi.

Esnâf-ı subyacıyan: Dükkân 2, nefer 10 âdemdir. Bunlar Mısır'dan gelüp bir dükkân Ayasofya hamâmı mukâbelesinde [karşısında], biri Karaman-ı Kebîr'de [Fatih] idi. Bunlar subyaların cerre ve küplerde hıfz edüp bey' ederlerdi. Pirinci değirmenden çeküp pâk [ü] rakîk eleyüp, andan hamîr edüp furunda pişirüp, ba'dehu [ondan sonra] cüllâb edüp eleklerden süzüp içine mî'âd şekeriyle bir gece yatup ale's-sabâh kâse kâse satarken üzerine darçın ekerlerdi, aslâ südden fark olunmaz beyâz cüllâb idi. [...] cümle ulemâ ve sulehâlar mübtelâ olup hayli kâr ederlerdi (1/354).

Fakat Mısır'daki subya ya biraz farklıydı ya da yazar İstanbul'dakini anlatırken bazı özelliklerinden söz etmemeyi uygun görmüş:

Esnâf-ı subyacı: Dükkân 40, nefer 70. Subya ta'bîr etdikleri Dimyât ve Fereskûr ve Menzile pirincinden beyâz süd gibi boza yapup içine darçın ve karanfîl ve cevz-i bevvâ koyup ve şeker ile dahi nûr olup bir keyfiyet [keyif] ve germiyyetcik [hafif sıcaklık] verüp vücûda takviyet verüp harâreti def' eder (10/193).

Ekmeğe ve suya rağbet etmeyen Tatarların her fırsatta, her konumda boza içtiklerini, böylece hem beslenip hem de sarhoş olduklarını anlatır:

... Üç vukıyye bozayı bir Kırım akçesine verirler. Hattâ bir Tatar hemân at üzre beş akçelik bozayı nûş edüp esrik olup gider. [...] Hemân iki nefesde on beş vukıyye bozayı nûş edüp sarhoş olup gider. Bahs ile bir günde yüz vukıyye boza ve bir koyun yemiş Tatar bî-hisâbdır. Bozayı hem içer ve bir tarafdan işer (7/215).

> Hattâ kavm-i Tatar beş konak yerden atlanup 'Or bızkası içelim' deyü gelirler. Bir tostağan [büyük kulplu bardak] bozasın içen, sermest olup kılalay türkisi ve bolalay türkisi ırlar. Tâ bu mertebe sekir verir bozası vardır. Bu diyârda şarâb içmek ayıbdır (7/197, Or/Perekop-Kırım).

Evliya Anadolu'da, Bursa haricinde Tosya, Erzurum ve Ankara'da; Trakya'da da Edirne ve Kırklareli'nde bozadan söz eder.[68] Güneydoğuda ise bozanın adı hiç geçmez.

Müselles, bal suyu, vişnâb, hardaliyye

> Harâbât erenleriyçün [ayyâşlar için] la'lgün vişnâb şerbeti [şarabı?] ve müsellesi ve hardaliyyesi, poloniyyesi (...) meşhûrdur (5/199, Belgrad).

Seyahatnâme'de sıkça karşılaştığımız hafif keyif veren diğer belli başlı içecekler, müselles, bal suyu, hardaliyye, ramazaniyye ve alıntılanan bölümde sözü edilen vişnâbdır. Evliya bu içeceklerden çoklukla imparatorluğun batıdaki topraklarında bahseder ve bazılarına "şerbet" demesine rağmen, bunların mayalanma sonucu az da olsa alkol içerdikleri açıktır:

> Ve vişnâb suyu ve hardaliyyesi ve bal suyu dahi keyif verir, ammâ bir nev'a ramazâniyye derler [...] Ol dahi âdemi ayağından alır, lâkin bu ramazâniyyenin al alalı [en iyisi] imâmlarda bulunup ibâdete takviyet verir latif şerbetdir, ammâ şarâbı içen nikbetdir [düşkün; uğursuz] deyü ta'ayyüb ederler [ayıplarlar] (5/229, Saraybosna).

Üzüm şırasına eklenen hardal tohumuyla yapılan hardaliyyenin mayalanma süresine bağlı olarak alkollü ve alkolsüz türleri vardı. Aynı şekilde üzümden yapılan ramazâniyye de, bal suyu ve vişne suyunun doğal fermantasyon sonucu oluşan alkol oranına göre içilmesi helal ya da

68 Evliya ayrıca Girit savaşı sırasında ve sonrasında "askerlerin rağbet ettiği" pek çok bozahane açıldığını ve Selanik çarşısının da meyhane ve bozahanelerle dolup taştığını yazar (8/72).

haram sayılırdı. Fermantasyon düzeyinin nasıl belirlendiği ise bir muammadır. Ve bu muammadan dolayıdır ki Evliya Belgrat'ta harabatilerin (ayyâşların) içtiği vişnâbı, Selanik'te ulemaların övgüye layık gördüğünü nakleder![69]

Üzüm şırasından ya da eski şaraplardan yapılan ve boza gibi içerdiği alkole göre iki farklı çeşidi olan diğer bir içecek türü de müsellesti. Arapça "üç" anlamındaki *selâse*'den türetilmiş olan *müselles* üçte biri kalıncaya kadar kaynamış şıra veya şaraptı. En meşhuru Gelibolu'dan İstanbul'a getirilen[70] müsellesin, doğal süreçle değil de insan müdahalesiyle helalden harama ya da müselles-i şer'î'den keskin İslâmbol müsellesi'ne uzanan imâlatını Evliya gayet ayrıntılı anlatır:

> Müselles oldur kim üzüm şırasın bir kazana koyup âteşde kaynarken bir çubuğu kazan içindeki şıraya berâber kesüp çubuğa üç aded kertik kertüp kaynaya kaynaya ol şıra ol çubuğun iki kertiği zâhir olup üçüncü kertik nümâyân olduğıyçün ana müselles derler. Zîrâ üçün ikisi mahv olup biri kaldıkda helâl [ü] zülâl müselles-i şer'î olur. [...] Ammâ İslâmbol müsellesi oldur kim, yedi yıllık ve bir yıllık keskin şarâbı âteşde müselles gibi kaynadup nûş ederler (1/355).

Evliya'ya göre bu İslâmbol müsellesinden bir fincan içen "sarhoşken namaza yaklaşmayınız"[71] mertebesine varırmış. Fakat müselles İstanbul'da çok tüketilen bir içecek değildi. Evliya İstanbul'da sadece on dükkânda çalışan elli kişiden bahseder. Öte yandan Gelibolu müsellesini ve Kırklareli'nden başlayarak Trakya bölgesindeki, Rumeli ve Bosna eyaletindeki şehirlerin keskin müselleslerini över.[72]

69 Belgrat 5/199. "Vişnâbı ve müselles-i şer'îsi ve Hortas balı şerbeti beyne'l-ulemâ memdûhdur" (8/75, Selanik).

70 "Tekfurdağ gemileri, Gelibolu iskelesinden bol miktarda pekmez, turşu ve şarabı baharatla kaynatılarak hazırlanan müselles getirirler", Eremya Çelebi 1988 [1698], s. 16.

71 Kur'ân, Nisâ 43.

72 Bkz. 5/46, 5/155, 5/156, 5/164, 5/199, 5/229.

Bal suyunun da alkol dereceleri farklı olan çeşitleri vardır. Bir yandan su ile balı karıştırıp "masum" bir şerbet yapmak mümkün olduğu gibi, bu şerbet içine hümül kökü koyup kaynatıp bir iki gün beklettikten sonra barut gibi bir içki elde etmek de mümkündür.

> Evvel pâk balı şerbet edüp içine hümül kökü koyup âteşde germâ-germ [har ateşte] kaynadup eleklerden süzüp bir iki günlük olunca bir kâsesi âdeme Şirvânî yayla türkîsin ırladır [söyletir]. Ağır keyfi vardır, derler ammâ mukavvî olduğu sahîhdir [doğrudur] (1/354).

> Mâ'u'l-asel yâni bal suyu Rûm'daki gibi değildir, bu âdemi ayakdan alup köşe başın bekledir, mel'un şeydir (10/271, Mısır).

Bal suyu esnafının İstanbul'da elli dükkânı vardı, fakat keskin bal suyunun müselles gibi imparatorluğun batı topraklarında çok daha yaygın olduğu anlaşılıyor. Özellikle Rumeli, Bosna, Tuna boyları (Plevne, Vidin), Eflak-Boğdan, Erdel diyarı (Transilvanya), Macaristan, hatta yazarımıza göre Felimenk diyarının da (Hollanda) ciğer tazeleyen ve âdemi sermest edem bal suyu meşhurdu.[73]

Seyahatnâme'de şarap olmayan, ama hafif –ya da ağır– keyif veren içecekler arasında Tatar ve Çerkezlerin içtiği kımız ve takları da yer alır.

> Niçe kerre yüz bin Tatar vardır kim ömründe su içmemişdir. Kımız nâmında bir gûne altı yedi günlük at südü içerler. Talkan nâmında darıyı kavurup değirmenden çeküp un gibi edüp anı at südü ve deve südüyle karışdırup içerler. Def'-i cû' etdiğinden mâ'adâ sehel sekir [azıcık sarhoşluk] verir (7/195).

Alkol oranıyla değilse de tasnif etme zorluğuyla insanın kafasını bulandıran bu içeceklerden sonra *Seyahatnâme*'deki "şarâb-ı bî-hicâb" çeşitlerine, arak ve benzeri "meşrûbât-ı mükeyyefât"lara geçebiliriz.

73 6/224, bkz. ayrıca Dizin, bal suyu, âb-ı asel, mâ-i asel ve med susu.

> İçmem gâzîler ve âbâ vü ecdâdım dahi tütün ve kahve dahi içmemişlerdir, değil ki ben şarâb içem (5/255).[74]

Osmanlı toplumunun önemli bir kesimi katresi haram olan şarabı tabii ki içmezdi, ama şarabı metheden bunca şiiri yazan, içki meclislerini konu eden "sâkînâme"leri ve sayfalar dolusu "ayş u işret", "ayş u tarab" ebebiyatı üretenler, hatta İstanbul'un tarihe geçmiş bekrileri de Müslüman Osmanlılardı.[75] Sultanın Esnaf Alayı'na katıları "melûn" meyhanecilerin İstanbul'daki bin altmış adet dükkânına girip çıkan, içki satışını kârlı bir meslek kolu haline getirenler sadece her türlü fasih alışkanlığın ete kemiğe bürünmüş hali olan "kefereler" değildi herhalde!

Geçit Alayı'na, bozacılardan sonra, en son katılan esnaf birliği Rum ve Yahudi meyhanecilerdi. Bunlara, ürünlerini sergileyerek ve sekizer kat mehterhane çalarak Alay Köşkü'nün önünden geçen diğer esnafın aksine, mallarını meydana çıkarmadan ve sadece daire (büyük def) çalıp şarkı söyleyerek geçme izni verilmişti. Bu şartlı müsaade ise sultanın:

> ... Ne mikdâr bozahâne ve meyhâne vardır ve ne mikdâr mey-fürûş melâ'înler [şarap satan melun] vardır ma'lûm-ı hümâyûnum ola (1/251).

demesi üzerine verilmişti. Böylece Evliya, 1638 yılında İslâmbol'un meyhane sayısını, hangi semtlerde olduklarını, sattıkları şarap çeşitlerini ve

74 Evliya'nın Bosna'da onu ısrarla içki sofrasına davet eden gazilere verdiği cevaptır. Hikâyenin devamında gazilerle Evliya arasında şu konuşma geçer: "'Bire âdem, dînin aşkına ve Alî Murtazâ aşkına içe şu şarâbı, bula sevâbı yeye kebâbı, bağışlaya babam ervâhına sevâbı' deyüp niçe yemîn-i mugallazalar verdiler. Hakîr eyitdim [dedim]: 'Bire kardaşlar, şarâb harâmdır. Ben bunu içmem, ammâ ekmek yerim' dediğimde, 'Kim bok yemiş kim bu şarâb harâmdır. Bu şarâb gazâ mâlıdır. Gazâ mâlına harâm diyen şu esîrlerimüz gibi kâfir olurlar. Bu bizüm kanımız bahâsı mâlımız şarâbımız, helâl-i zülâl gazâ mâlıdır' dediler. Hakîr gördüm ki bir alay oğuz âdemler. Hemân kalkup, 'Du'âlar sizi gâzîler' deyüp gitdim." Evliya Boşnak gazilere öfke ya da eleştiriyle değil, neredeyse sevecenlikle yaklaşır ve bu hoş hikâyeyi de zaten "Hikâye-i uhdihe" (Gülünecek hikâye) başlığı altında nakleder.

75 "Ayş u işret" edebiyatı için bkz. İnalcık 2011. Meyhaneleri kapatan ve içkiyi yasaklamaya çalışan bazı padişahların özel yaşamlarında şarabı çok sevdikleri biliniyor, II. Selim ve hele hele IV. Murad buna iyi örneklerdir. Ayrıca Evliya'nın Boşnak gazilerin içki sofrası dışında Fethiye'deki (Mekri) "iki yüz müselmân evli Karye-i Kiriş" halkının âdetleriyle ilgili yazdıkları da dikkat çekicidir: "haftada bir ahâli vilâyet [çınarlar altında] cem'olup [toplanıp] bey' [u] şirâ [alışveriş] edüp şarâb içerler ve kanlı kebâb yeyüp safâ ederler" (9/137).

ankâhâne'den tüvânhâne'ye kadar meyhaneyle eşanlamlı –ve muhtemelen bazılarını kendisinin türettiği– tam kırk altı sözcüğü belirtme fırsatı bulur:[76]

> Esnâf-ı mel'ûnân [lanetli] [u] menhûsân [uğursuz] [u] mezmûmân [ayıplanan] ya'nî meyhâneciyân: Cümle kârhane-i mekkârhâneleri, dört mevleviyyet yerde bin altmış kârhâne-i fıskânedir [günahkâr yuvasıdır]. Cümle [...] kefere ve fecere ve behbûtî [bütün kâfir ve sapık] altı bin kâfirdir. İslâmbol'un cânib-i erba'asında [dört yanında] meyhâneler çokdur, ammâ vefret üzre olanlar Samadyakapusu'nda ve Kumkapu'da ve Yeni Balıkbâzârı'nda ve Unkapanı'nda ve Cibâlikapusu'nda ve Ayakapusu'nda ve Fenerkapusu'nda ve Balatkapusu'nda ve karşıda Hâsköy'de ve Galata demek meyhâne demekdir kim Allâhümme âfinâ gûyâ Malta ve Alakorna [Ankona?] kâfiristânıdır, andan tâ Karadeniz Boğazı'na varınca elbette her rabtada meyhâne mukarrerdir, ammâ Ortaköy ve Kuruçeşme ve Arnavudköyü ve Yeniköy ve Tarabya ve Büyükdere ve Anatolu tarafında Kuzguncuk'da ve Çengelköyü'nde ve Üsküdar'da ve Kadıköy'de cümle bu zikr olunan şehirlerde tabaka tabaka beşer altışar kat meyhânelerdir (1/355).[77]

Evliya'nın verdiği "resmi" meyhane dökümünü –çünkü bakkal dükkânlarını, bazen de evlerin giriş katını meyhaneye çevirenler listeye dahil değildir–[78] daha önce İstanbul semtlerini anlattırken belirttiği mahalle yapılarıyla karşılaştırdığımızda, Üsküdar hariç, tüm meyhanelerin ya balık pazarlarının ya da gayrımüslimlerin, özellikle de Rum ve Yahudilerin yoğun olduğu bölgelerde toplandığı açıkça görülüyor.

76 Döküm için bkz. Dizin, meyhâne maddesi. Yazar Arapça *sarâb* ve *hamr* dışında, Farsça *bâde*, birkaç kez *mey* ve Türkçe *çakır* sözcüklerini kullanır.

77 İstanbul'un tüm meşhur meyhane ve meyhanecileri için bkz. Dizin, meyhâneci, meyhâneciyân esnâfı maddesi.

78 "Kasımpaşa'da sahildeki Yahudi evlerinin altındaki dükkânlarda misafirler için balık pişirilir ve onlara turşu ve kurutulmuş mersin ve morina balıkları ikram edilir. Yahudi kasapları ve misket, arakın satıldığı koltuklar da oradadır", Eremya Çelebi 1988 [1698], s. 17. Bakkal dükkânlarında "hamr ve arak" satmayı yasaklama çabaları için bkz. İstanbul Ahkâm Defteri 1, s. 144; İstanbul Ahkâm Defteri 2, s. 308. İstanbul'da kaçak meyhaneleri ve içki satışını önleyebilmek için Hıristiyanlar ancak kendi ev içi tüketimlerine yetecek kadar şarap ve rakı bulundurabilirlerdi, Ahmet Refik 1930, s. 120. Evliya'nın "Bir yeniçeri meyhânelerden ve Ermeni evlerinden ve bozahâneden çıkarmak mümkün olmayup..." (1/110) cümlesi de aynı soruna işaret eder.

Tablo 27. *Seyahatnâme*'de İstanbul meyhaneleri

Meyhanelerin yoğun olduğu semtler	Semtlerdeki esnaf ve cemaat yoğunluğu
Samadyakapusu	balıkçı dükkânları, (1/290)[79]
Kumkapu	balıkçı dükkânları, (1/290)
Yeni Balıkbâzâr (Eminönü)	balıkçı dükkânları, (1/290)
Unkapanı	balıkçı dükkânları, (1/290)
Cibâlikapusu	balıkçı dükkânları, (1/290)
Ayakapusu	balıkçı dükkânları, (1/290)
Fenerkapusu	balıkçı dükkânları, (1/290)
Balatkapusu	balıkçı dükkânları, (1/290)
Hâsköy (yüz meyhane)	balıkçı dükkânları; on bir Yahudi, iki Rum, bir Müslüman, bir Ermeni mahallesi (1/203)[80]
Galata (Galata demek meyhâne demekdir)	balıkçı dükkânları; yetmiş Rum, on sekiz Müslüman, üç Frenk, iki Ermeni, bir Yahudi mahallesi (1/212)
Ortaköy (iki yüz dükkân çoğu meyhânelerdir)	"cümle kefere ve Yahûdiler ile mâl-â-mâl [dopdolu]" (1/223)
Kuruçeşme	on bir Yahudi, üç Rum, bir Müslüman mahallesi (1/223)
Arnavudköyü	"tüm sükkânları [sakinleri] Rum ve Yahûdiler" (1/223)
Yeniköy	yedi Rum,[81] üç Müslüman mahallesi (1/226)
Tarabya	yedi Rum, bir Müslüman mahallesi (1/227)
Büyükdere	yedi balıkçı ve gemici ve bağban kefere/ Rum, bir Müslüman mahallesi (1/227)
Kuzguncuk	belirtilmiyor
Çengelköyü	"ahâlînin çoğu Rûm keferelerdir, Müslimleri azdır" (1/231)
Üsküdar	balıkçı dükkânları, yetmiş Müslüman, on bir Rum ve Ermeni, bir Yahudi mahallesi (1/233)
Kadıköy	belirtilmiyor

79 "Ve'l-hâsıl meyhâne olan yerlerde elbette balık bâzârları mukarrerdir, zîrâ ta'âmı tarabdır" (1/290).
80 Bir Müslüman, bir Ermeni ve iki Rum mahallesine karşın on bir Yahudi mahallesi olan "guyâ bu şehr-i Selânik'dir yâhud Sıfet şehri [Kudüs yakınlarında dindar Yahudilerin yaşadığı Safed] gibi" dediği Hasköy'de yüz meyhane ve üç bozahane varmış. "Ammâ Küpeli Yahûdi'nin mümessek elma suyu ve Tiryandafila Rûm'un misket şarâbı, harâbâtî erenleri içre [ayyâşlar arasında] meşhûrdur. Zîrâ [Hasköy] bâğlarında olan misket üzümü meğer Akdeniz Boğazı'nda Bozcaada'da ola" (1/203).
81 Yazar âdet üzere "kefere-i fecere" der.

Bu karşılaştırmanın ortaya çıkardığı tablonun şaşırtıcı bir yanı yoktur. Zaten "balık bâzârları olan yerlerde elbette meyhâne mukarrerdir" ve imparatorlukta şarap imalatı ve ticareti Hıristiyanlarla Yahudilerin elindeydi. Tablo sadece yazarın verdiği dağınık bilgileri toparlamak ve belki de bugün hâlâ "Rum" deyince neden pek çok insanın aklına sadece "meyhaneci" geldiği sorusuna nesnel bir açıklama getirmesi açısından ilginçtir.

Evliya zerdenin icadını Muâviye'ye, hoşafın icadını Hz. Osman'a atfettiği gibi şarabın icadını da Cemşîd'e[82] atfeder ve Erdek, Ayancık'la ilişkilendirdiği şarabın icadıyla ilgili hoş bir efsane nakleder:

> *Der-beyân-ı sebeb-i tulû'-ı [doğuş sebebi] şarâb-ı bî-hicâb*
>
> Cemşîd Ayancık'ta zengin bir kraldı ve güneş yüzlü bir kızı vardı, bir gün kız hastalanır. Nice hekim ilaç yapar ama fayda etmez, bir gün şeytan hekim kılığında gelir, kızın nabzını tutar ve:
>
> 'Bunun marazı ciğerdedir. Tîz üzüm getirsinler' deyüp Cemşîd ve şeytân üzümü sıkup şişelere ve humlara koyup kırkıncı günkü oldukda şeytân Cemşîd'in kızına bir kâse bâde verdikde gûyâ duhter [kız] hâbdan bîdâr [uykudan uyanıp] ve şarâbdan hoşyâr [hoşnud] olup gördü kim bedenine [...] sıhhat gelmiş. Hemân kız kalkup doğru Cemşîd'in katına gelüp sergüzeşti ana bir bir takrîr eyledi [bildirdi] .
>
> Hemân Cemşîd buyurup tabîb şeytânı katına çağırup şarâb kabının ağzın açdılar, ammâ gûyâ ejdehâ ağzından âteşler çıkup [...] korkarak hekîm şeytân içün Cemşîd içün çâşnisin tutdular [tadına baktılar]. Gördüler kim âb ve âteş birbirleriyle zıd olup 'Ez-ziddâni lâyectem 'ân' [zıltar bir araya gelmezler] iken âb ve âteş bir yere gelmiş. [...] Bu hikmetin hayrânı ve bu şerbetin [...] sekrânı [sarhoşu] olup Cemşîd'in duhterine [kızına] bu duhter-i rez şerbetin [asma kızı şerbetini, şarabı] verüp nûş etdikce [içtikçe] şifâ bulup ten-dürüst olup la'lgûn yanaklar hâsıl bu şarâb-ı Cemşîd'den gayrıda bulunmayup mu'âlece içün [ilaç için] sata sata bu Aydıncık ve Erdek'de Cemşîd meyhânecilik ede ede mâl-ı Karûn'a mâlik [oldu] [...] Andan

82 Cemşîd, yedi yüz yıl hüküm sürmüş, pek çok aletin ve maddenin mücidi olarak bilinen, bilgili, bin marifetli (hezârfen) efsanevi bir İran hükümdarıydı. Şarabı icat ettiği efsanesi yaygındı.

Âd ibn-i Şeddad şarâbı yasak edüp niçe bin âdemleri katl etdi. Me'âl-i kelâm şarâb bu Erdek'de peydâ olmuşdur (5/150).[83]

Evliya, çoğu çalgılı olan meyhanelerde, şarapla birlikte "nukl [çerez], meze ve kebap"[84] yenildiğini, dahası satılan şarapların çeşitlerini de belirtir. İstanbul'da şarap imalatı yasak olduğundan[85] bunların büyük bir bölümü İstanbul'un yakın çevresinden getirilen, "yerli" olarak nitelendirebileceğimiz şaraplardı: Bozcaada'nın misket şarabı, Ketehorya [Kasımpaşa], Bulduklu [Amasya],[86] Erdek, Edremit, Mudanya, Maydos ve Sakız Adası şarapları. Bunlar, bazı Batılı seyyahların da tanıklık ettiği gibi[87] en kolay bulunabilen ve de en çok tüketilen şaraplardı. Diğerleri daha uzak bölgelerden, hatta Osmanlı sınırları dışından "ithal" edilirdi.

[Yahudiler] şarâb dedikleri mel'ûnu bile kimseden alup içmezler. Gayrı meyhânecileri olmasının aslı oldur. Zîrâ azîm kâr ederler.

83 Evliya başka vesilelerle şarabın hem her dertte ilaç, hem de yaraları temizlemek için kullanıldığını anlatır: "Zîrâ şeytân aleyhi'l-la'nenin ta'limiyle ibtidâ hamrı Cemşîd peydâ etdi, ba'dehu hukemâlar bu asl şarâba ba'zı edviyeler zam eyleyüp gûnâ-gûn mükeyyifâtlar peydâ etdiler" (1/355); "Yarayı seksen yıllık şarâb-ı nâb ile yıkayup cümle çürük etleri çıkarup..." (2/555).

84 "İçki sohbetlerinde börekler ve ağır yağlı yemekler doğru değildir. [...] İçki meclisinin ayrılmaz yiyeceği, yarı-pişmiş kebap ile ekşili çorba, kavurmalar ve köfteler [...] Safa ehlilerin meclislerinde kırkelli kadar mezelikler, fıstık, fındık ve kavrulmuş badem bol bol olmalı. Sofra, balık yumurtası, havyar ve pastırma türünden yiyeceklerle dolup taşmalı. O mevsimde bulunan türlü türlü meyvelerle meclis donatılmalı", Gelibolulu Mustafa Âli, 1978 [1600], c. I, s. 159. Belki altını çizmekte yarar vardır, Âli, makam sahibi kişilerin şarap meclislerine gösterdiği hoşgörüyü "harabat"ların "ipsiz sapsızların" gittiği meyhanelere göstermez (s. 182). İçki meclislerinde tüketilen meze çeşitleri için bkz. Arslan 2003, s. 74–109 "Küçük Sâkînâme Sözlüğü".

85 O nedenle Esnaf Alayı'nda Rum ve Yahudi meyhaneciler vardı, ama "şarapcıyân esnafı" yoktur. İstanbul kadısına zaman zaman yasağa dair gönderilen hükümler, "nasârâ ve Yahûdi taifesi"nin bu yasağı ihlal ettiğini gösterir. Örneğin bkz. Ahmet Refik 1931, s. 32, "İstanbul dahilinde rakı ve şarap imalinin yasak edilmesine dair" 26 Mayıs 1606 tarihli hüküm.

86 Polonyalı Simeon, Bulduk şarabını Türkiye'nin üç "müteber" şarabından biri olarak sayar; diğerleri Ankara ve Ergani şaraplarıdır, Andreasyan 1964, s. 99.

87 "Bozcaada şarabından başkasını içmiyorlar. Bozcaada şarabı bütün Ege adalarının en güzel en az sarhoş edici şarabı", Tavernier 2007 [1675], s. 136; "Doğu Akdeniz'in en nefis şarabı olan Bozcaada'nın misket şarabıydı", Tournefort 2005 [1700], c. I, s. 252; "Şarap İstanbul'a adalardan veya başka yerlerden Rumlar ve Yahudiler tarafından getiriliyor. [...] Bu tür şaraplar tatlı, sert şaraplardır, lezzet ve kalite bakımından misket, malveza (malvazia) [...] şarapları ünlüdür. Misket şarabı Galata'daki Rum ve Yahudilerde ve İstanbul tarafında da bulunur.[...] Beyaz ve hafif sarı renkte olup çok nefistir. Öyle rastgele alelâde bir içki değildir.[...] Bunlar dışında Girit'ten, Kandiye'den iyi ve sert şaraplar da gelir. Ama bunlar meyhanelere verilmez", Dernschwam 1987 [1553–1555], s. 142. Kandiye'nin Osmanlı toprağı olmadığı bir dönemde bile şarabı İstanbul'a ithal edilirdi.

> Cümle şarâbın gûnâ-gûnu [şarapların her çeşidi] ve yigirmi otuz yıllık la'l-gûn ve sarı yâkût ve kehribâr-misilli şarâb-ı Ankona ve şarâb-ı Paris ve şarâb-ı Gingöş-i Budin [Macaristan] ve şarâb-ı Alman ve şarâb-ı Sarakuza [Siraküza-İtalya] ve şarâb-ı Mora Arhuza [Argos-Yunanistan] ve şarâb-ı İngilis [...] bu Yahûdilerde zî-kıymet bulunur (1/358).

17. yüzyılda İstanbul piyasasında satılan şarap çeşidi hiç de azımsanacak sayıda değildi. Şarap ticareti serbestti, şarabın vergisi ödendiği ve aleni içilmediği sürece Trakya, Ege Adaları ve Avrupa'nın tüm şaraplarının İstanbul'a girmesine kimse karşı çıkmazdı. Evliya iyi kâr eden meyhanecilerin Galata mollasından hamr (içki) eminine kadar otuz "hâkim"e vergi ödediklerini yazar ve ekler:

> 'Ayet-i şerif: içki, kumar, dikili taşlar, fal okları şeytanın işidir bunlardan kaçının'[88] buyurmuştur. Lâkin Âl-i Osmân'ın esbâb-ı ihtişâmı çok olmağile masârîf dahi ziyâde olup emr-i Hudâ üzre bu şarâbı men' etmeyüp senevî (---) kîse hâsıl olur başka emânet-i kübrâdır, kim bâlâda tahrîr olunan otuz üçüncü emînin biri dahi budur. Galata'da Domuzkapusunda sâkin olur, emîn-i bî-dîn hâneleri vardır. Üç yüz tevâbi'e mâlik [yandaşa sahip] büyük emânetdir (1/355).

Yani, Osmanlının ihtişamı ve masrafları çok olduğundan şarap vergisinden –sorunsuzca– elde edilen yüklü meblağlara ihtiyacı vardı, bu da şarap ticaretinin yasaklanmamış olmasının nedeniydi.[89] Herkesin bildiği bu sırrı, o dönemde Evliya Çelebi gibi açıkça yazıya dökebilecek kaç kişi vardı acaba?

Şeytanın yardımıyla Cemşîd'in icad ettiği şarap dışında İstanbul'da çokça tüketilen diğer alkollü içki arak, yani rakıydı. Arapça "ter" anlamındaki arak sadece rakının değil, nane, kekik arakı gibi her türlü bitkinin damıtılmış saf suyunun adıydı. O nedenle Geçit Alayı'nda arakcıyân esnafıyla

88 Kur'ân, Mâide 90.
89 Söz konusu durum sıkça bir hoşgörü ifadesi olarak yorumlanır.

karşılaşırız. Yoksa İstanbul'da şarap gibi rakı ticareti de serbest olup imalatı yasaktı. Yine de Evliya yanlış anlaşılmaması için haram olan arakların Polonya'da üretildiğini belirtir:

> Esnâf-ı arakcıyân: Dükkân 100, neferât 300. [...] Cemî'i nebâtâtdan gülâb gibi arak çikup Leh diyârında bin gûne arak olur ammâ gülefsen ve horilka rakısı cümleden kattâldir [hepsinden öldürücüdür]. Bunun dahi sekri harâmdır, yohsa katresi harâm değildir (1/355).[90]

Evliya, bazen arak, bazen rakı olarak, bazen de sadece adıyla kaydettiği ve "öldürücü" sıfatını yakıştırdığı bu iki araktan başka bugün bizim tanımlamakta zorluk çektiğimiz şu arak/rakı çeşitlerini de kaydeder:

> Anison, balısıca, darçın, firna, hardaliyye, hûrmâ, imâmiyye, karanfil, na'nâ, ohlamur, saman (?), sudina, sûşnâr ve poloniyye arakı.

Bu içkilerin çoğu sadece birinci cildin sonunda yer alan İstanbul'daki meyhane dökümünde yer alır. İstanbul dışında, Rumeli ve ötesinde adı tekrarlanan hardaliyye, poloniyye ve horilkadır. Pancar rakısının adı olan horilka, Ukraynaca "imbikten geçirme" anlamındaki *hority* fiilinden gelir.[91] Belgrat ve Üsküp'ün memduh içecekleri arasında sözü edilen, adı üstünde "poloniyye" Leh kökenli ve herhalde alkol derecesi yüksek olan damıtılmış bir içkiydi. Diğer arakların özellikleri hakkında ne *Seyahatnâme*'de, ne de başka bir kaynakta bilgi bulunabildi.

İstanbul piyasasında satılan alkollü içkilerde arasında pivo ya da arpa suyu, yani bira da vardı. Evliya pivodan daha çok Polonya ve Romanya'da bahseder, ama sayıları az olsa bile İstanbul'da arpa suyu satan üç dükkânı da belirtir.

Anlaşılan İstanbul meyhanelerinde yok yoktu ve bu durumdan pek de hoşnut olmadığını göstermek için Evliya, sekiz yüz seyyar meyhaneciyle

90 Şarabın katresi haram iken, "öldürücü" bir içkinin "katresi"nin haram sayılmaması dikkat çekicidir.
91 Rusça ve Romence *gorelka*, Slovakça *goralka* ve Lehçe *gorzałka* aynı anlamı taşır. Bu bilgiler için Tahsin Cemil'e ve Elizabeth Finzi'ye teşekkür ederim.

başlayan ve kırk bir meyhaneyi kapsayan[92] upuzun "Fesâdhâne listesi"ni (1/355–356) kibrit suyu[93] satan dükkânla noktalar.

Hekîmhâne-i [meyhane anlamında] kibrît suyu: Dükkân ve nefer bir.

92 Evliya kırk beş adet der, ama daha sonra yeniden anlatacağı Bâdehâne-i Yahûdiyân dışında kaydettikleri kırk bir tanedir.

93 "Yerin dibine batsın, ölsün, kahrolsun" anlamında ve "bir daha ortaya çıkamayacak biçimde yok etmek" anlamında köküne kibrit suyu dökmek deyimlerinde geçen söz, TDK.

II. Ayrım

Evliya Çelebi'nin Seyahatnâme'sinde Yiyecek, İçecek, Esnaf ve Mutfak-Sofra Gereçleri Dizini

Dizin'e Kısa Giriş

Hayrü't t-ta'âm mâ-hazar [1]

Seyahatnâme'de Osmanlı yemek kültürüyle ilgili alfabetik dizin, aşağıda belirtilen ciltlerin okunması ve konuyla ilgili sözcüklerin seçilmesiyle hazırlandı. Seçilen sözcükler –ve "nân-ı ekmek hakkı" türü ifadeler– alfabetik sıraya göre cilt ve sayfa numarasıyla kaydedildi.[2] Söz konusu sözcükler Giriş'te de belirtilen sekiz kategoriye göre seçildi: gıda maddeleri, mutfak-sofra gereçleri, gıda tüketimi ve üretimiyle ilgili mekânlar, gıda maddeleriyle ilgili meslekler/esnaflar, yemek kültürüne ilişkin kalıplaşmış ifadeler, keyif verici maddeler, tiryakiler, deva otları.

Dizin'den yararlanacak olanlara bazı açıklamalar

1- Evliya'nın zengin kelime dağarcığını yansıtabilmek için, metindeki çoğu eşanlamlı Türkçe, Arapça, Farsça sözcükleri, dahası yazarın kaydettiği yabancı dil, yöresel lehçe ve ağızlardaki örnekleri ayrı maddeler olarak belgelemek gereğini duydum. Örneğin balık, hût, mâhî, semek ya da şarâb, bâde, çakır, hamr, mey, müdâm, sücü gibi. Eşanlamlılar arasında göndermeler yapıldı. Koyun eti, lahmı türü tamlamalarda eşanlamlılar birleştirildi

2- Alfabetik sıralama haricinde çoğu maddenin çeşitleri ayrıca gruplandırıldı. Örneğin üzüm, kavun, kayısının ya da balık, boza, helva, macunların, hatta kâse ve kaşıkların metindeki tüm çeşitleri kendi içinde de alfabetik olarak sıralandı böylece bir arada görülmesi sağlandı. Bu tematik sınıflandırmada eşanlamlılar birleştirildi Örneğin balık/hût/mâhî/semek çeşitleri, şarap/bâde çeşitleri ya da incir/lop çeşitleri gibi.

3- Ancak metinde sadece bir ya da iki kez tekrarlanan "alt çeşit"ler, alfabetik sıralamadan tematik sınıflandırmaya gönderildi.[3]

1 "Yemeğin iyisi hazır olanıdır"; 5/313, 9/95, 10/457

2 Osmanlıcadaki Farsça ve Arapça tamlamalar Türkçe alfabetik sıraya göre verildi.

3 Alfabetik olarak aranma olasılığı çok düşük olan bazı maddeler ise sadece tematik sınıflandırma içinde verildi.

Örneğin
mor dud 2/198, 3/132, 10/269
mor lop bkz. incir/lop çeşitleri
mor patlıcan bkz. patlıcan çeşitleri
mor hûrmâ bkz. hûrma çeşitleri
mor zeytûn bkz. zeytin çeşitleri

4- Öte yandan, çok sık tekrarlanan maddeler tematik sınıflandırmadan alfabetik döküme gönderildi, balık/hût/mâhî/semek çeşitleri'nde otuz bir kez tekrarlanan alabalık ve on yedi kez tekrarlanan morina balığında olduğu gibi.

5- Dizin'de *Seyahatnâme*'nin yazımı aynen korundu, aynı sözcüğün farklı yazılışlarıyle tekil ve çoğul halleri kesme işaretiyle gösterildi; amber/anber, lâkişe/lâkşe, simid/simit ve lahm/luhûm, şerbet/eşribe gibi.

6- Kısa açıklamalar köşeli ayraç [] içinde, uzun açıklamalar kaynaklarıyla birlikte dipnotlarla verildi. Ayrıca okunuşu açık olmayan sözcüklere alternatif okunuş ve yanlış olduğu belli olanların doğrusu köşeli parantez içinde verildi; örneğin, künige [künefe] gibi. Dolaylı atıflar ise süslü ayraç {} içinde belirtildi. {Alanya} dürme etmeği, {Hâsköy} lüffân nârı gibi.

7- "Övülmeye layık" gıda maddeleri ayrıca üretildikleri, yetiştirildikleri kent, yöre, ülke adıyla da belirtildi: Mardin âlûsu/encâsı/icâsı/eriği, Diyârbekir kavunu, Dimetoka [Didymoteicho-Yunanistan] kırmızı bardağı/çanağı/ibriği/kâsesi gibi.

8- Benzetme öğesi ya da mecaz olarak kullanılan pişirme yöntemleri ve gıda maddeleri, bazı sebze ve meyva dışında[4] Dizin'e dahil edilmedi. Örneğin, "kayaları peynir gibi kesti" cümlesindeki peynir; "deryâda balık gibi yüzüp gider" cümlesindeki balık Dizin'deki peynir ve balık maddesi içinde yer almadı.

Ya da "halkın kebâb ve hanelerini türâb edüp" (2/118); "dîvârlarını türâb, halkının ciğerin kebâb edüp..." (2/118); "hâneye ateş edüp cümle tevâbi'i cızbız kebâbı gibi büryân olup" (2/252); "Hanelerin türâb keferelerini esîr-i kebâb etdiğimiz" (7/158) veya "Mısır'ın tahtakurusu ademi kebâb

4 Bkz. Giriş, s. 37-38.

eder" (10/99); "şiddet-i hârdan kebâb olup" (10/452); mecazlardaki "cızbız" hariç kebâb, büryân, ciğer sözcükleri Dizin'de yer almadı.

Bunların yanı sıra: ölçü birimi olarak kullanılan meyveler "fındık kadar" (9/609), "cevz-i bevvâ kadar "(10/432); "şerbet-i şehâdet" deki şerbet (10/26); Mısır'dan (Kahire) Şam'a uçurulan posta güvercinleri (kebûterleri) (10/65); fal bakanların "baklaları" (8/28); tekke, hamam ve türbe duvarlarındaki gülsuyu ve safran Dizin'e dahil edilmedi.

9- Osmanlı yemek kültürünün ayrılmaz öğeleri olan leğen-ibrik ve buhurdan-buhur Dizin'de yer aldı. Fakat çeşitli koku maddelerinden sadece yemek tatlandırıcısı olarak da kullanılan müşk [misk] ve bir türü olan müşk-i Hoten kaydedildi.

Doğrusu "pösteki saymaktan" farksız olan bu uğraş sırasında, toplam 3587 sayfa içinde maddeleri saptama aşamasında eksiklikler vuku bulmuş; anlamlandırma, eşanlamlıları birleştirme, Excel dosyalarını ve tabloları oluşturma aşamalarında ise hatalar yapılmış olabilir. Muhtemel hata ve eksikliklerin, bu çalışmanın ileriki aşamalarında *Seyahatnâme*'ye emek verenlerin katkılarıyla düzeltileceğine inanıyorum.

1. kitap, 2. baskı, YKY, İstanbul 2006, TSMK Bağdat 304 numaralı yazmanın transkripsiyonu. Hazırlayanlar Robert Dankoff - Seyit Ali Kahraman - Yücel Dağlı.

2. kitap, 1. baskı, YKY, İstanbul 1999, TSMK Bağdat 304 numaralı yazmanın transkripsiyonu. Hazırlayanlar Zekeriya Kurşun - Seyit Ali Kahraman - Yücel Dağlı.

3. kitap, 1. baskı, YKY, İstanbul 1999, TSMK Bağdat 305 numaralı yazmanın transkripsiyonu. Hazırlayanlar Seyit Ali Kahraman - Yücel Dağlı.

4. kitap, 1. baskı, YKY, İstanbul 2001, TSMK Bağdat 305 numaralı yazmanın transkripsiyonu. Hazırlayanlar Yücel Dağlı - Seyit Ali Kahraman.

5. kitap, 1. baskı, YKY, İstanbul 2001, TSMK Bağdat 307 numaralı yazmanın transkripsiyonu. Hazırlayanlar Yücel Dağlı - Seyit Ali Kahraman - İbrahim Sezgin.

6. kitap, 1. baskı, YKY, İstanbul 2002, TSMK Revan 1457 numaralı yazmanın transkripsiyonu. Hazırlayanlar Seyit Ali Kahraman - Yücel Dağlı.

7. kitap, 1. baskı, YKY, İstanbul 2002, TSMK Bağdat 308 numaralı yazmanın transkripsiyonu. Hazırlayanlar Yücel Dağlı – Seyit Ali Kahraman - Robert Dankoff.

8. kitap, 1. baskı, YKY, İstanbul 2003, TSMK Bağdat 308 numaralı yazmanın transkripsiyonu. Hazırlayanlar Seyit Ali Kahraman - Yücel Dağlı - Robert Dankoff.

9. kitap, 1. baskı, YKY, İstanbul 2005, TSMK Bağdat 306, Süleymaniye Kütüphanesi Pertev Paşa 462 ve Süleymaniye Kütüphanesi Hacı Beşir Ağa 452 numaralı yazmaların karşılaştırmalı transkripsiyonu. Hazırlayanlar Yücel Dağlı - Seyit Ali Kahraman - Robert Dankoff.

10. kitap, 1. baskı, YKY, İstanbul 2007, İstanbul Üniversitesi Kütüphanesi Türkçe Yazmalar 5973, Süleymaniye Kütüphanesi Pertev Paşa 462 ve Süleymaniye Kütüphanesi Hacı Beşir Ağa 452 numaralı yazmaların karşılaştırmalı transkripsiyonu. Hazırlayanlar Seyit Ali Kahraman - Yücel Dağlı - Robert Dankoff.

âb-ı asel bkz. bal suyu
âb-ı gülâb bkz. gülâb
âb-ı gülâbcıyân esnâfı bkz. esnaflar
âb-ı Hamrevât[5] 4/27, 4/28, 4/37, 7/175
âb-ı ırka sûs ya'nî biyankökü suyu bkz. ırka sûs suyu
âb-ı şülle bkz. avşıla
âb-ı Zemzem 1/56, 8/334, 9/8, 9/114, 9/229, 9/224, 9/334, 9/335, 9/352, 9/368, 9/379, 9/382, 9/385, 9/386, 9/387, 9/388, 9/389, 9/396, 9/397, 9/400, 9/401, 9/402, 10/305
âb-ı zülâl [Ar. saf, hafif su; kar suyu][6] 1/75, 1/206, 1/219, 1/222, 1/229, 1/239, 1/287, 2/12, 2/21, 2/114, 2/116, 2/118, 2/122, 2/159, 2/173, 2/195, 3/19, 3/32, 3/37, 3/55, 3/71, 3/89, 3/1911, 3/183, 3/255, 3/260, 4/12, 4/14, 4/18, 4/32, 4/62, 4/68, 4/74, 4/82, 4/87, 4/88, 4/104, 4/115, 4/122, 4/162, 4/193, 4/209, 4/210, 4/216, 4/219, 4/313, 4/315, 4/324, 4/333, 5/36, 5/37, 5/119, 5/146, 5/221, 5/234, 5/235, 5/289, 5/290, 5/311, 6/13, 6/49, 6/58, 6/67, 6/109, 6/253, 6/278, 6/290, 7/88, 7/178, 7/216, 7/218, 7/294, 7/301, 7/326, 8/36, 8/58, 8/72, 8/93, 8/96, 8/116, 8/126, 8/138, 8/169, 8/223, 8/240, 8/246, 8/264, 8/273, 8/293, 8/323, 8/334, 9/17, 9/23, 9/48, 9/67, 9/83, 9/84, 9/94, 9/95, 9/96, 9/107, 9/112, 9/116, 9/128, 9/144, 9/145, 9/149, 9/175, 9/209, 9/210, 9/215, 9/216, 9/225, 9/229, 9/230, 9/275, 9/279, 9/281, 9/287, 9/296, 9/298, 9/300, 9/304, 9/305, 9/327, 9/386, 9/397, 9/408, 9/417, 9/421, 10/153, 10/157, 10/158, 10/287, 10/463, 10/487, 10/514
abârîk bkz. ibrîk
Abaza balı bkz. bal/asel çeşitleri
Abbâsî armudu/emrûdu[7] 2/118, 2/122, 2/135, 2/139, 2/149, 4/82, 4/125, 4/194, 4/229, 5/20
Abbâsî armudu kurusu 2/122, 2/139

5 Diyarbakır'ın ünlü içme suyu. Yazar *âb-ı hayat*, *âb-ı hayvân*, *âb-ı nâb*, *âb-ı rakîk*, *âb-ı zülâl*'dan söz eder, ancak "su" ve eşanlamlıları metinde çok sık tekrarlandığından Dizin'e sadece dönemin ünlü içme sularıyla *âb-ı zülâl* alınmıştır.

6 Saf, berrak, hafif ve tatlı sular için kullanılan bu deyim kar içindeki kurtçuklarla da ilişkilendiriliyor. 2/118, 6/49, 7/243, 7/294, 8/94, 9/281. Krş. Dankoff-Tezcan 2004, s. 69, (bundan böyle Dankoff-Tezcan). Evliya, leziz meyve suyu anlamında da kullanır "Karpuzu hurdedir, ammâ bir tulum âb-ı zülâldir", (9/67).

7 İran'ın Kazvin bölgesinin kışa dayanıklı ünlü bir armut cinsi, bkz. Onuncu Bölüm: Meyveler.

abdüllâvî[8] 1/275, 10/269, 10/270, 10/326, 10/424, 10/439
abdüllâvî bâzârı 10/326
abdüllâvî çekirdeği 10/194, {10/269}
abdüsselâm otu [adamotu, deva otu][9] 3/60, 5/234, 6/279, 10/10, 10/261, ayrıca bkz. yebrûhu's-sanem
âbşıla şerbeti bkz. avşıla şerbeti
âbşula pilav bkz. avşıla pilav
acarlı balık bkz. balık çeşitleri
acûr/hiyâr-ı acûr[10] 9/196, 10/196, 10/269, 10/405, 10/424, 10/439
acûru'l-ahzar [yeşil acur][11] 10/270
Adana balı 2/204
Adana câmûs kaymağı 6/55
Adana câmûsu 3/30, 4/103, 4/125, 6/301, 8/60, 10/185, 10/315
Adana kabağı[12] 1/190, 2/187, 2/201, 4/327, 6/60, 7/108, 7/324, 8/292, 9/301, 9/425
âdem eti bkz. et çeşitleri
âdem südü bkz. süt çeşitleri
ades [mercimek] 3/46, 4/15, 8/75, 8/232, 10/73, 10/417, 10/448, 10/459, 10/471, ayrıca bkz. mercimek
ades çorbası/çorba-yı ades bkz. mercimek/ades çorbası
adesciyân esnâfı bkz. esnaflar
afyon 1/327, 1/354, 9/21, 9/22, 10/151, ayrıca bkz. haşhaş
afyon esîri 4/71
afyon macûnları bkz. macun çeşitleri
afyoncuyân esnâfı (esnâf-ı ehl-i keyf) bkz. esnaflar
ağaç kavunu[13] 9/60, 9/115, 9/297, 9/328, ayrıca bkz. kebbât/kübbât
ağcıyân esnâfı [ağ ile balık avlayanlar] bkz. esnaflar
ağcıyân esnâfı [balık ağı örenler] bkz. esnaflar, ayrıca bkz. balık ağı örücü esnâfı
ağda[14] 1/286, 1/287, 9/12
Tavşanlı [Kütahya] ağdası 9/12

8 "İki tarafı akreb kuyruğu gibi bir kavundur" (10/424). Tombul bir acura benzeyen yabani bir kavun cinsi (*Cucumis chate*), Bedevian 1936, s. 212 (1255), (bundan böyle Bedevian); krş. Multilingual Multiscript Plant Name Database http//www.plantnames.unimelb.edu.au/Sorting/ (bundan böyle MMPND).

9 *Mandragora officinarum* ya da *Atropa mandragora*, Bedevian, s. 382 (2206); krş. Çağbayır 2007 (bundan böyle Ötüken Sözlüğü) abdüsselam. Dizin'de tüm deva otları köşeli ayraç içinde belirtildi.

10 *Cucumis melo L. var Chate*. Bedevian, s. 213 (1262); krş. MMPND, *Cucumis flexuosus*.

11 "Ve eşkâli abdüllâvî gibi eğri büğrüdür [...] müdevver [yuvarlak] kabaktır." Bkz. Dokuzuncu Bölüm: Sebzeler.

12 Evliya "Adana kabağı"nı mecazi anlamda, büyük kafaları betimlemek için sıkça kullanır, bkz. Dokuzuncu Bölüm: Sebzeler.

13 Genellikle kabuğu şekercilikte kullanılan iri ve buruşuk bir limon türü (*Citrus medica L. var. Cedrata*). Bedevian, s. 182 (1072); Barthélémy 1935, *kabbât* maddesi, s. 699; içki sofralarında meze olarak da yenilirdi, Arslan 2003, s. 77; bkz. dipnot 399.

14 Pekmezden yapılan şekerleme, On Birinci Bölüm: Tatlılar.

ağda tüccârı esnâfı bkz. esnaflar
ağdacı dükkânı 10/207
ağdacıyân esnâfı bkz. esnaflar
ağılcıyan esnâfı bkz. esnaflar
ağız [ağuz, sağılan ilk süt]1/277, 3/228, 3/274, 7/220, 8/331, ayrıca bkz. anız
Ağriboz [Eğriboz/Evia-Yunanistan] köfteri 1/286, {8/110}
ahlât emrûdu [yaban armudu] 1/228, 2/109, 3/228, 5/53, 5/206, 6/231, 7/244, 8/5, 8/8, 8/246, 9/104
ahşâb/ahşâbât/ahşâbâtı deva/ahşâbât-ı işpeçar [deva otları][15] 1/327, 2/117, 2/170, 3/57, 3/104, 3/144, 3/258, 4/79, 5/234, 6/279, 8/120, 8/243, 9/305, 9/423, 10/10, 10/160, ayrıca bkz. devâ otları, edviye otları
ahşâbât u giyâhât bkz. ahşâb/ahşâbât
âhû bkz. et/lahm çeşitleri
{Akka} hûrması 3/72
Akdağ [Lâdik] balı 2/204
Akhisâr [Bosna-Hersek] elması 5/233
Akhisâr [Manisa] mekik ekmeği 9/36
akîde 1/45, 1/289, 9/419, 10/209, 10/341
akîdeciyân esnâfı 1/289
[İstanbul'un meşhur akîdecileri]
Akîdeci Fenâyî [Ayasofya Çarşısı'nda] 1/289
Dede Beğ [Kasımpaşa'da] 1/289
Mevlevî Ahmed Çelebi [Unkapanı'nda] 1/289
Safî Çelebi [Üsküdar'da] 1/289
âkirkarhâ [deva otu][16] 8/119, ayrıca bkz. ûdü'l kahr
Akkirman [Karadeniz kıyısı-Ukrayna] yağı 1/298
Akşehir tebekânî[17] elması 3/14
alabalık 2/20, 2/21, 2/89, 2/166, 2/175, 3/9, 3/137, 3/144, 3/152, 3/228, 4/171, 5/26, 5/146, 5/152, 5/229, 5/235, 5/265, 5/267, 5/275, 5/311, 6/252, 6/258, 6/271, 6/278, 6/291, 8/236, 8/326, 8/331, 9/25, 9/95, 9/144
la'l gün pul ile halk olunmuş alabalık 5/311
zer nişânlı/zerefşân [gölalası?] alabalık 3/228, 6/278, 9/95

15 Ahşab (Ar. haşeb'in çoğulu) ağacın kerestesidir. Osmanlıcada şifalı otlarla uğraşanlara, Arapça yaş ot anlamındaki *aşb*'dan *aşşâb* denirdi. 1608 tarihli Helvahane Defteri'nde (Terzioğlu 1992, s. XXI), sarayda hekimbaşının denetimi altında çalışan aşşb'lardan söz edilir. Aşşâb'ın Fransızca karşılığı aynı anlama gelen *herboriste*'dir (Şemsettin Sami, 1885). *Seyahatnâme*'de ahşâb/ahşâbât, aşşâb/aşşabât anlamında kullanılmıştır.

16 Nezleotu, *Anacyclus pyrethum* ya da *Anthemis pyrethum*, Terzioğlu 1992, s. 81. "Âkır-karhâ terhûn-ı kûhîdür." Âşık Mehmed 2007 [1598], s. 1301 (bundan böyle Âşık Mehmed); bkz. dipnot 718.

17 Evliya'nın kırmızı elma ve şeftali için (bazen de kırmızı yanaklı kişiler için) kullandığı *tebkânî* ya da *tebekânî* sözcüğü anlaşılamadı. 1502 tarihli Bursa İhtisâb Kanunnâmesi'nde Akşehir'in *bedkânî* elmasından söz edilir, Akgündüz 1990, 2. kitap, s. 195.

alabaş[18] 3/192
alakerde/alakerda balığı bkz. balık çeşitleri
{Alanya} dürme etmeği 9/152
{Alanya} yufka aş ekmeği 9/152
alay-ı çâşnigîrân bkz. çâşnigîr/çâşnigîrân alayı
alay-ı kilârcıyân bkz. kilârcı/kilârcıyân alayı
alcık balığı bkz. balık çeşitleri
alıç 9/399,10/268, 10/272
alığsız bakla[19] 2/117
âlû [Far. erik][20] 1/285, 1/300, 2/122, 2/128, 2/135, 2/139, 3/20, 4/159, 4/177, 4/185, 4/189, 4/205, 4/211, 4/220, 4/229, 5/20, 7/161, 7/235, 8/53, 8/89, 8/96, 8/244, 8/246, 8/329, 9/60, 9/279, 9/328, 10/424, ayrıca bkz. erik, encâs [iccâs yerine], ve erik/âlû çeşitleri
âlû-yı Buhârâ/Buhârî bkz. Buhârâ âlûsu
Amasiyye Lâdik ekmeği bkz. Lâdik ekmeği
Amasiyye [ayva] perverdesi [marmelâtı] {2/98}, 3/262
amber/anber[21] 1/326, 4/158, 10/213, ayrıca bkz. mu'amber
amber pilav bkz. pilav çeşitleri
amber sirkesi bkz. sirke çeşitleri
amber/anber şarâbı, şerbeti bkz. şerbet çeşitleri
amberciyân esnâfı bkz. ûd ü amberciyân esnâfı
amberîn hoş-âblar bkz. hoşaf çeşitleri
amber-i bâris[22] şerbeti 1/276, 1/285, 9/369, 10/210, 10/242, ayrıca bkz. berberîs şerbeti
anâr bkz. nâr
anber bkz. amber
anberli çorba bkz. çorba çeşitleri
angıt/angut kuşu [ördek türü][23] 5/152, 6/86, 7/91, 7/220, 8/4
anız[24] 8/331, ayrıca bkz. ağız
anison 1/267, 1/356, 4/124
anison arakı bkz arak çeşitleri

18 "Şalgam-misâl bir gûne şey olur, ana alabaş derler."

19 Üçkilise'deki (Eçmiyadzin) manastırda yenen bakla yemeği. "Alığsız" sözcüğü anlaşılmadı; belki de "yağsız" diye okumak gerekir.

20 Metinde bazen kayısı anlamında kullanılıyor, örneğin 9/279.

21 *Ambra grisea physeter*. Bir balina türü olan ispermeçet balinasının (*Physeter catonon*) bağırsaklarında oluşan ve dışkıyla atılan güzel kokulu ticari değeri yüksek bir madde. Amberin gri ile siyah arası rengi, balinanın tükettiği mürekkep balığının miktarına bağlıdır. Osmanlı mutfağında yemeklere, özellikle de şerbet ve hoşaflara koku vermek için katılır, ayrıca buhur maddesi olarak da kullanılırdı. Metindeki buhur bağlamındaki amber Dizin'e dahil edilmedi.

22 *Berberis crataegina*. "Enberbârîs, Fârisî zirişk ve Türkî'de kadın tuzluğı dir", Âşık Mehmed, s. 1241. Günümüzde kadıntuzluğu, karamuk ve diken üzümü olarak bilinir, Baytop 1997, s. 157. Bitkinin kökü deva için kullanılır, meyvelerinden şurup ve reçel yapılırdı, bkz. dipnot 657.

23 Evliya avlanan kuşlar arasında sayar, ancak turna, kaz ve ördek gibi yenildiğini açıkça belirtmez.

24 "İnekler yavruladıktan sonra, üç gün içinde sağılan koyu süt, ağız" Derleme Sözlüğü.

anisonlu ekmek bkz. ekmek çeşitleri
anisonlu hâs ve beyâz somun bkz. ekmek/somun çeşitleri
anisonlu Ramazân pideleri bkz. pide çeşitleri
anit bkz. angıt/angut
ankâhâne [meyhane anlamında] 1/356
ankurya [hıyar][25] 8/124
ankuryasa[26] ya'nî hıyâr bûrânîsî 1/291
Arab gevreği 9/44
Arabkîr/Arabgîr dudu 1/285, 3/144
arak 1/262, 1/355, 1/356, 4/214, 4/255, 5/185, 5/268, 6/47, 7/71, 7/89, 8/5, 9/66, 10/271, 10/463, ayrıca bkz. rakı
[arak çeşitleri]
anison arakı 1/356
balısıca/balısıca arakı 1/354, 1/356
darçın arakı 1/356
firna/firna arakı 1/354, 1/356
gülefsen/gülefser arakı 1/354, 1/355, 1/356
hardâliyye/hardâliye arakı 1/354, 1/356, 2/98, 3/262, 5/199, 5/229, 5/268, 5/300, 8/322
horilka/horilka arakı, rakısı[27] 1/354, 1/355, 1/356, 5/68, 5/79, 5/81, 5/85, 5/184, 7/183, 7/315, 7/333
hûrmâ arakı 4/255, 10/271, 10/436
imâmiyye arakı 1/354, 1/356
karanfil arakı 1/356
na'nâ arakı 5/268
ohlamur [ıhlamur] arakı 1/356
poloniyye/poloniyye arakı 1/354, 1/356, 3/262, 5/199, 5/268, 5/300, 8/302
saman arakı 1/356
sudina/sudina arakı 1/354, 1/356
sûşnâr arakı 1/356
zater-i Halîl arakı 1/356
arakcıyân esnâfı bkz. esnaflar
ârâmhâne [meyhane anlamında] 1/356
arka sakkâsı esnâfı bkz. sakkâ
armud bkz. emrûd
armud kurusu 2/91
Arnabud [Arnavut] bozacı 2/251, 5/110

25 Evliya'nın açıklaması, Yunanca. Doğrusu *angúria* (tekili *angúri*).
26 Yunancada *ankuryasa* diye ne bir yemek, ne de bir sözcük vardır. Evliya böyle bir yemeğin olmadığını da herhalde biliyordu, ancak *angúria* (hıyarlar) sözcüğünden "yağsız bir Urum ta'âmı" uydurarak kelime oyunu yapma fırsatını kaçırmak istememiş olabilir.
27 Pancar rakısı, bkz. On İkinci Bölüm: İçecekler, dipnot 91.

Arnavud Kâsım bozası [Süleymaniye-İstanbul] 1/354
Arnavud Kâsım şerbeti [Süleymaniye-İstanbul] 1/286
Arnavud simidi 8/297, 8/302, 8/310
arpa 7/196, 7/323, 10/192
arpa ekmeği/etmeği 7/196, 8/350, 9/18, 10/133, 10/345, 10/346, 10/450, {10/458}, 10/459, 10/462
arpa suyu[28] 1/354, 1/356, 5/68, 5/184
arslan [eti] 10/462, 10/495, 10/496
arslan südü [içki; rakı; şarap][29] 1/357, 6/49, 8/45, 8/96, 8/120, 8/337, 9/53
arşın helvâsı bkz. helva çeşitleri
asel [Ar. bal] 1/274, 2/112, 2/190, 2/204, 2/247, 3/46, 4/211, 6/222, 6/256, 8/239, 9/22, 9/31, 9/82, 9/221, 10/193, 10/378, 10/493, ayrıca bkz. asel-i hâlis, asel-i musaffâ, bal ve engübîn
asel şerbeti bkz. bal/asel/engübîn şerbeti
asel-i hâlis 1/286, 1/288, 10/151, ayrıca bkz. asel, asel-i musaffâ ve bal
asel-i musaffâ [süzme bal] 1/196, 2/56, 2/204, 3/174, 4/15, 5/14, 5/119, 5/181, 5/259, 6/96, 6/222, 6/256, 8/120, 8/121, 8/122, 8/132, 8/174, 8/239, 8/246, 8/314, 9/70, 9/198, 10/206, 10/411, ayrıca bkz. asel, bal ve engübîn
asel-i musaffâ şerbeti 4/15, 8/120, 8/166, 8/331, ayrıca bkz. bal/asel/engübîn şerbeti asfûr [aspir][30] 10/423
asfûr yağı bkz. yağ çeşitleri, zeyt-i asfûr
aşgul ya'nî yaban sığın bkz. et/lahm çeşitleri
âsıdiyye bkz. helva çeşitleri
âsî hûrmâ/âsî hûrmâlık [31] 9/297, 10/267, 10/423, 10/426, 10/429, 10/455, ayrıca bkz. dom hûrması
âsiyâb/âsiyâb-ı dakîk [değirmen; un değirmeni] 1/19, 2/204, 3/93, 3/100, 3/123, 3/195, 3/199, 3/211, 4/28, 4/308, 4/351, 4/302, 5/199, 5/49, 5/225, 5/298, 5/236, 6/17, 6/103, 6/151, 6/169, 6/246, 6/252, 6/289, 7/72, 7/161, 7/227, 8/80, 8/108, 8/261, 8/317, 8/321, 9/93, 9/101, 9/144, 9/272, 9/275, 10/196, ayrıca bkz. değirmen
âsiyâb-ı bâd [yel değirmeni] 8/232, 8/257
âsiyâb-ı dakîk-i tahhân [un değirmeni] 5/298, 6/151, 6/289, 7/246, 7/251, 8/73, 8/237
âsiyâb-ı gendüm 4/257
âsiyâb-ı mâ/âb değirmeni/değirmen-i mâ [su değirmeni] 1/251, 1/252, 1/266, 1/267, 1/341, 2/16, 2/100, 3/93, 3/146, 5/4, 5/83, 5/152, 5/182, 5/225, 5/236, 5/265, 5/275, 5/298, 6/11, 6/14, 6/168, 6/169, 6/246, 6/253, 6/262, 6/262, 6/289, 7/61, 7/66, 7/88, 7/154,

28 Bira, ya da ona benzer bir içecek. Yazar, "arpa suyu"ndan, İstanbul meyhanelerinin yanı sıra Polonya ve Romanya'nın ünlü meşrubatlarını sayarken, pivo (bira) ile birlikte, bahseder.

29 "Arslan südü dedikleri şarâb-ı bî-hicâbdır." (8/45). Aynî'nin (ö. 1837) *Sâkinâme*'sinde de adı geçen "arslan südü" rakı olarak açıklanıyor, Arslan 2003, s. 77.

30 Yalancı safran (*Carthamus tinctorius*), Bedevian, s. 148 (877).

31 Günümüzde dom ya da dum hurması olarak bilinen, Nil boyunca yetişen, yaprakları antik çağlardan beri sepetçilikte kullanılan *Hyphaene thebaica* palmiyesinin meyvesi, Bedevian, s. 327 (1894).

7/225, 7/227, 7/246, 8/26, 8/36, 8/73, 8/80, 8/82, 8/85, 8/86, 8/108, 8/126, 8/155, 8/245, 8/169, 8/247, 8/273, 8/303, 8/341, 9/37, 9/80, 9/228, ayrıca bkz. değirmen
âsiyâb-ı rîh [yel değirmeni] 7/215
âsiyâb-ı Tuna bkz. Tuna değirmenleri
asl-ı kebere [kapari kökü, deva][32] 10/151, ayrıca bkz. kebbârî
asma bkz. üzüm asması
aş [çorba, yemek] 4/102, 6/172, 10/13, ayrıca bkz. çorba/çobra/şorbâ/şûrbâ/aş
aşbâz/aşbâzân esnâfı [aşçı] 1/52, 1/218, 1/284, 1/323, 2/117, 2/118[33], 2/128, 2/132, 2/190, 2/191, 3/262, 4/126, 4/180, 4/185, 4/193, 4/214, 4/238, 5/313, 6/31, 6/108, 7/110, 7/183, 8/73, 9/176, 9/248, 9/286, 9/289, 9/423, 10/100, 10/141, 10/171, 10/326, 10/464, ayrıca bkz. aşcı ve tabbâhîn
aşbâz/aşçı dükkânı 1/119, 1/284, 3/108, 9/327, 9/354
aşbâz ta'âmları bkz. ta'âm çeşitleri
aşbâzân-ı mâhî 1/288, ayrıca bkz. aşcıyân-ı balık ve balık aşcıları
aşbâzlar çârsûsu 10/340
aşcı/aşcıyân esnâfı 1/60, 1/131, 1/216, 1/279, 1/284, 1/287, 1/288, 1/292, 2/53, 2/190, 2/191, 2/249, 3/49, 3/232, 5/283, 6/10, 6/75, 6/198, 7/69, 7/94, 7/118, 10/196, 10/197, 10/203, 10/206, ayrıca bkz. aşbâz, balık aşçıları ve tabbâhîn
aşcıbaşı 1/116, 1/279, 1/284, 1/288, 2/190, 2/191, 4/84, 5/251, 9/256, 10/136, 10/196, 10/197, 10/203, 10/204, 10/209
aşcıbaşı yamağı 1/288
aşcıyân esnâfı bkz. aşcı/aşcıyân esnâfı ve aşbâz/aşbâzân esnâfı
aşcıyân-ı balık esnâfı 10/197, ayrıca bkz. aşbâzân-ı mâhî ve balık aşcıları
aşcıyân-ı balıkbâzârı esnâfı 1/291
aşcıyân-ı başcıyân esnâfı bkz. başcıyân-ı aşcıyân esnâfı
aşçı bıçakları 2/53
aşçı dükkânı bkz. aşbâz/aşçı dükkânı
aşçı konakları 10/99
aşçıbaşı bkz. aşcıbaşı
aş-ı baba çorbası bkz. baba çorbası
aşır aşı 2/92, ayrıca bkz. karış katış
âşûrâ/âşûre/âşûr aşı 1/269, 2/129, 2/139, 3/56, 3/220, 4/17, 4/45, 4/214, 4/215, 4/220, 4/319, 6/120, 9/287, 9/327, 9/336, 10/13, 10/508
aseli âşûrâ 10/508
sükkerî âşûrâ 10/508
at bağırsakları 7/194
at değirmeni/değirmân-ı esb 1/251, 1/252, 1/267, 1/341, 5/96, 5/199, 5/211, 6/151, 6/318, 7/61, 7/152, 7/340, 9/421, 10/50, 10/194, 10/196, 10/369, 10/374, 10/377, 10/389, 10/396, 10/400, 10/409, 10/412, ayrıca bkz. değirmen

32 *Radix capparidis*, Terzioğlu 1992, s. 75.
33 Metinde *işbâz*.

at egeği kemikleri basdırması bkz. pastırma çeşitleri
at/at eti, lahmı 2/68, 3/277, 5/63, 5/88, 5/179, 6/17, 7/43, 7/195, 7/196, 7/214, 7/215, 7/228, 7/247, 7/260, 7/263, 7/271, 7/285, 7/288, 7/301, 7/311, 7/315, 7/323, 7/325, 7/328, 8/3, 8/4, 8/14, 8/21, 10/450, ayrıca bkz. tay, taylak, at kulunu ve at kebâbı
yaban at/esbi beyâbânî 7/323, 8/3, 8/4
at kaburgası kazısı [Tatar-Nogay yiyeceği] 7/196, ayrıca bkz. at kazısı
at kazısı/kazı[34] 5/179, 7/271
at kebâbı/at eti kebâbı 5/88, 7/213, 7/301, 8/3
at kulunu [tay eti] bkz. et/lahm çeşitleri
at südü 3/277, 4/92, 5/73, 7/195, 7/234, 7/277, 7/311, 7/323, 8/21, 10/52, ayrıca bkz. kımız
at şeftâlûsu bkz. et şeftâlûsu
at şikenbesi 7/194
at yelesi [Tatar yemeği] 7/271
Atina [Yunanistan] balı/aseli/asel-i musaffâsı 1/213, 1/274, 1/299, 4/39, {8/120}, {8/122}, 8/245, {8/314}, 9/139, ayrıca bkz. koç başı balı
Atina [Yunanistan] balı şerbeti 1/213
Atina [Yunanistan] husrevânî küpü 1/283
atrina balığı bkz. balık çeşitleri
attâr/attârân esnâfı 1/212, 1/213, 1/327, 3/218, 8/281, 9/51, 9/398, 10/201, 10/326
attâr dükkânı/attârîn dükkânları 1/361, 10/155, 10/272
attârân esnâfı bkz. attâr
attârân-ı kahveciyân esnâfı bkz. esnaflar
attârân-ı Mısır bkz. esnaflar
attârbaşı 1/326, 1/328, 10/201
attâr-ı çörlekciyân bkz. esnaflar
attârlar bâzârı/bâzâr-ı attârân 3/258, 4/290
attârlar çârsûsu 3/108, 5/38
av [su][35] 4/57
av eti/şikâr eti bkz. et/lahm çeşitleri
âvânî/âlât-ı a'vânı [kap kacak; mutfak-sofra takımları] 1/14, 1/94, 1/107, 1/138, 1/207, 1/238, 1/309, 1/311, 1/354, 2/56, 2/82, 2/132, 2/173, 2/179, 2/184, 2/185, 2/190, 2/212, 3/126, 3/252, 3/260, 4/29, 4/51, 4/53, 4/60, 4/76, 4/158, 4/159, 4/272, 5/40, 5/89, 5/125, 5/199, 5/220, 5/229, 5/258, 5/262, 5/302, 6/32, 7/5, 7/54, 7/110, 7/114, 7/130, 8/17, 8/97, 8/225, 8/292, 9/12, 9/82, 9/84, 9/140, 10/57, 10/198, 10/208, 10/421
[avani çeşitleri]
altun/zerrîn âvânî 1/107, 2/82, 5/220, 6/32, 7/110, 7/114, 7/130, 8/17

34 Tatar-Nogay yiyeceği; "Ya'nî at egeği [kaburgası] kemikleri basdırması" (7/271). Divanü Lûgat-i Türk'te kazı at karnından çıkan yağ olarak tanımlanıyor, Atalay 1943. Günümüzde *qazı* at etinden yapılan bir sucuğun adıdır.

35 Evliya'nın açıklaması, Kürtçe, Sorani lehçesi. "*Av* Kürtçenin Kurmanca ve Sorani lehçelerinde, Zazaki ve Hewremani lehçelerinde ise *auvk* kullanılır." Kürtçe dili ve metindeki sözcüler hakkında verdiği değerli bilgiler için Mahmut Akyürekli'ye teşekkür ederim.

altunla mutallâ [altın yaldızlı] bakır âvânî 9/82
bakır/nühâs âvânî 1/14, 1/177, 1/207, 1/238, 1/309, 1/354, 2/14, 2/56, 2/67, 2/82, 2/132, 3/252, 3/260, 4/51, 4/53, 4/158, 4/159, 5/229, 5/258, 5/302, 7/54, 7/130, 8/97, 8/225, 8/292, 9/12, 9/84, 10/198, 10/208, 10/421
balgamî âvânîler 6/32
beyâz kalaylı âvânî bkz. kalaylı âvânî
gümüş/sîm âvânîler bkz. gümüş/sîm âvânîler maddesi
kalay âvânî 1/177, 2/67
kalaylı [bakır] âvânîler 1/309, 7/130, 9/82
kâşî [çini türü][36] âvânîler 2/132
mertebânî âvânîler 6/32
mutallâ ve müzehheb [altın yaldızlı] âvânîler 9/82
mücevher ve murassa' âvânîler 6/32
nühâs âvânî bkz. bakır âvânî
savatlı âvânî 5/40
sîm âvânîler bkz. gümüş/sîm âvânîler maddesi
zerrîn âvânî bkz. altun/zerrîn âvânî
âveng üzümü bkz. üzüm/engür/ineb çeşitleri
avnik üzümü bkz. üzüm/engür/ineb çeşitleri
avşıla/avşula şarâbı, şerbeti[37] 1/276, 1/354, 1/355, 2/108, 2/116, 2/122, 2/124, 2/129, 4/76, 4/82, 4/125, 4/211, 5/14, 5/19
issi [ıssı, sıcak] avşıla[38] 4/76
avşıla pilav 2/116, 2/132, 4/76, 4/158
avşılalı/avşulalı kükü pilâv bkz. pilav çeşitleri
avşula bkz. avşıla
âvöh [yaş üzüm][39] 3/130
ayakhâne [meyhane anlamında] 1/355
Aydın lopu [inciri] 9/98
Ayntâb bekmezi 2/207, 3/124, 9/96, 9/180
Ayntâb köfteri, bâdemli 1/286, 9/180
Ayntâb üzüm bağları 4/260
ayran 1/277, 3/228, 6/172, 7/195, 7/277, 7/342, ayrıca bkz. kurut ayranı

36 Bkz. dipnot 378.

37 Metinde *âb-ı şülle, âbşula, avşula* ve *avşıla* olarak geçer, Farsça *"a fshura juise expressed from pomegrenates, quinces and a other fruits or plants, a kind of sherbet often mixed with ice"* şeklinde geçer, Steingass 1963, s. 84 (bundan böyle Steingass); krş. Dankoff-Tezcan, s. 79. Evliya her ne kadar bazen şarap bazen de şerbet diyorsa da "avşıla şarâb"ları da şerbettir. Şarap/şerbet ayırımı için bkz. On İkinci Bölüm: İçecekler.

38 Dankoff (1999, s. 119) *hot rice-water* olarak çevirir. Sıcak sunulan bir meyve suyu da olabilir.

39 Evliya'nın açıklaması, Ermenice. Doğrusu *khağoğ*. Takuhi Tovmasyan'a ve Aras Yayıncılık'taki tüm dostlara Ermenice sözcükler hakkında verdikleri bilgiler ve yaptıkları düzeltmeler için teşekkür ederim.

ayş [ekmek] 9/341, 10/195
ayş-çakılcıyân ya'nî çakıl ekmeği esnafı bkz. esnaflar
ayş [u] işret/ıyş [u] işret/ayş [u] nuş[40] 1/110, 1/213, 1/273, 2/131, 2/139, 3/111, 3/124, 3/173, 3/190, 4/33, 4/39, 4/214, 5/48, 5/88, 5/92, 5/200, 5/229, 5/255, 5/309, 6/65, 6/119, 6/257, 7/89, 7/184, 7/226, 8/62, 8/81, 8/155, 8/169, 8/279, 8/297, 8/302, 8/309, 8/323, 8/330, 8/337, 8/349, 9/23, 9/25, 9/32, 9/68, 9/84, 9/94, 9/144, 9/215, 9/222, 9/250, 9/272, 10/136, 10/222, 10/241, 10/276, 10/305, 10/359, 10/391
ayş [u] tarab/ıyş [u] tarab[41] 1/226, 2/130, 5/200, ayrıca bkz. ta'âm-ı tarab
ayşhâne-i mün'im [meyhane anlamında] 1/356
ayva 2/98, 2/122, 2/202, 3/10, 3/214, 3/262, 4/15, 4/16, 4/296, 5/173, 5/253, 5/267, 5/300, 7/235, 7/244, 7/250, 7/263, 8/33, 8/89, 8/246, 8/271, 8/322, 8/329, 8/340, 8/349, 9/257, 9/279, 9/423, 10/268, 10/515, ayrıca bkz. sefercel
[ayva çeşitleri]
baba ayvası 8/89, 8/329
Duvrak [Basra] ayvası 4/296
{Edirne} ayvası 3/262
ekmek ayvası 2/98, 3/262, 4/16, 5/300, 8/89, 8/329
Lefke ayvası 9/279
papa ayvası [baba?] 3/262, 4/16
{Şâm} ayvası 9/279
tekkeşîn/tekyeşîn ayvası 8/33, 8/89
ayva ezmesi 5/164
ayva perverdesi [marmelâtı] 2/98, 3/10, 3/262
ayva perverdesi şerbeti bkz. şerbet çeşitleri
ayva reçeli bkz. reçel çeşitleri
Azak eğiri 1/30, 1/238, 3/152, 6/319, ayrıca bkz. eğir
Âzerbâycân emrûdu 1/285
azık [ekmek][42] 2/91
azîm ziyâfet bkz. ziyâfet-i azîm/ziyâfet-i uzmâ

40 Yiyip içip eğlenmek; *işret*=Ar. içmek; içkili eğlence, Ötüken Sözlüğü.
41 Çalgılı yiyip içme; eğlence; *tarab*=Ar. şenlik; eğlence, Ötüken Sözlüğü.
42 Evliya'nın açıklaması, Bolu ağzı.

baba ayvası bkz. ayva çeşitleri
baba çorbası/aş-ı baba çorbası [buğday çorbası] 1/264, 1/284, 2/219, 9/95[43], 9/140, 9/171, 9/356, ayrıca bkz. buğday/gendüm/hınta çorbası
baba şeftâlûsü bkz. şeftali çeşitleri
bâdâm bkz. bâdem
bâde [Far. şarap] 1/62, 1/116, 1/188, 1/202, 1/204, 1/213, 1/226, 1/357, 2/130, 2/131, 2/186, 3/201, 3/202, 4/20, 5/150, 5/255, 6/86, 6/142, 6/224, 6/261, 7/71, 7/89, 7/293, 8/75, 8/155, 8/286, 8/297, 8/302, 8/314, 8/322, 8/329, 9/66, 10/205, 10/383, ayrıca bkz. çakır, hamr, mey, müdâm ve şarâb
[bâde çeşitleri]
bâde-i hamrâ [kırmızı şarap] 5/255[44], 6/86
bâde-i la'l gûn / bâde-i lâl [kırmızı şarap] 2/130, 8/302, 8/322, ayrıca bkz. hamr-ı ahmer
bâde-i lâle hamrâ [lale kırmızısı şarap] 8/297
bâde-i nâb [hâlis, katıksız şarap] 1/213, 1/226, 2/130, 2/131, 6/142, 8/302, 8/329
bâde-fürûşân [şarap, içki satanlar] 1/356, ayrıca bkz. meyhâneciler
bâde-nûş [şarap içen] 1/204, 7/42, 9/53, 10/154
bâdehâne [meyhane] 1/356
bâdehâne-i Yahûdiyân 1/356
bâdem/bâdâm 1/262, 1/286, 1/300, 3/57, 3/153, 3/195, 4/136, 4/211, 5/199, 5/228, 5/312, 6/24, 7/235, 8/244, 9/53, 9/77, 9/79, 9/82, 9/84, 9/303, 9/356, 9/423, 10/270, 10/496, ayrıca bkz. levz ve levzü'n-nebî
İzmir bâdemi 9/53
badem pısdıkı bkz. fısdık
bâdem hamîresi bkz. hamire çeşitleri
bâdem mülebbesi bkz. mülebbes çeşitleri
bâdem pilav bkz. pilav çeşitleri
bâdem şeker[i] 1/289, ayrıca bkz. mülebbes
bâdemiyye bkz. helva çeşitleri

43 Tire, Bozdağ Yaylası'ndaki Bektaşi Baba Sultan (ya da Dede Sultan) tekkesinde dağıtılan Baba çorbası.
44 Metinde *bâde-i hamr*.

bâdemli baklava bkz. baklava çeşitleri
bâdemli helvâ bkz. helva çeşitleri
bâdemli köfter bkz. köfter çeşitleri
bâdemli köfterciyân esnâfı bkz. esnaflar
bâdemli samsa bkz. helva çeşitleri
bâdemli zerde bkz. zerde çeşitleri
badıncân bkz. patlıcan
badya [ağzı geniş büyük kap] 1/285, 1/289, 1/291, 1/298, 2/18
bâdyâm bkz. bâdyân
bâdyân/bâdyân şerbeti[45] 1/274, 1/298, 1/354, 2/132, 4/76, 4/185, 5/87, 6/176, 9/274, 9/369, 9/397, 10/193, 10/250, 10/444, 10/445
bagal-i berrî bkz. kazık boynuz
bâğlar/korular/mesîreler
[bağ, koru, mesîregâh, teferrücgâh]
Abdâl Murâd Sultân mesîregâhı [Bursa] 2/19
Abdülmü'min Kasrı ârâmgâhı[46] [Bursa] 2/20
Abdurrahmân Gâzî mesîregâhı [Erzurum] 2/172
Abdüsselâm bâğı [İstanbul-Sütlüce] 1/202
Âdiliye mesîregâhı [Mısır] 10/257
Ağa Karlığı teferrücgâhı [Eyüp-İstanbul] 1/197
Ağa Sekisi mesîregâhı [Eyüp-İstanbul] 1/196
Ahmed Ağa bâğı/bahçesi [İstanköy/Kos-Yunanistan] 9/115, 9/116
Ahmed Bîcân teferrücgâhı [Sofya] 3/226
Ahmed Hoca mesîregâhı [Sofya] 3/226
Ahmed Paşa mesîregâhı [Siroz/Serres-Yunanistan] 8/60
Akbaba Sultân mesîregâhı [Beykoz-İstanbul] 1/229, 1/241
Akbınar mesîregâhı [Edirne] 3/256
Akkirpitaşı teferrücgâhı [Van] 4/125
Aksu seyrângâhı [Kütahya] 9/17
Alâeddin Köşkü mesîregâhı [Kayseri] 3/111
Âlemdağı teferrücgâhı [Alemdağı-İstanbul][47] 1/229, 1/235, 1/241
Âl-i Bahâdır bâğları/mesîregâhı [Üsküdar-İstanbul] 1/229, 1/235, 1/241
Ali Beğ köşkü teferrücgâhı [Vodina/Edessa-Yunanistan] 8/81
Ali Paşa mesîregâhı [İstife/Thiva-Yunanistan] 8/107
Alibeğköy mesîregâhı [İstanbul] 1/238
Alidağı ârâmgâhı [Kayseri] 3/11

45 Günümüzde Uzakdoğu mutfaklarında baharat olarak kullanılan ve Türkçede Çin anasonu ya da yıldız anason olarak bilinen *Illicium verum* bitkisinin yıldız biçimindeki tohumu. Kaynatılan tohumlardan çok hoş bir içecek elde edilir. Metinde genellikle çayla birlikte ve bazen "şerbet-i bâdyân" olarak geçer.

46 Dinlenme yeri anlamında.

47 "Acâyib av âlemi olur" (1/235).

Altıpoğaça bâğı [Kadıçeşmesi-İstanbul] 1/300
Analı bayırı mesîregâhı [Tokat] 5/40
Anatolu Hisârı bâğları [İstanbul] 1/224
Arab Bınarı mesîregâhı [Tire] 9/90
Arablı bâğı [Bitlis] 4/70
Arhonoz bâğı [Arhanes-Girit] 8/243, 8/244, 8/279
Aspuzu/Aspuzan/Aspozu bâğı [Malatya] 2/130, 3/20, 3/101, 3/226, 3/256, 4/13, 4/15, 4/16, 4/17, 4/18, 4/39, 5/309, 7/249, 7/250, 8/60, 8/243, 8/309, 9/32, 9/107, 9/145, 9/423, 10/330
Âşık Paşa bâğı [İstanbul] 1/300
Aşlama bâğı [Bahçesaray-Kırım] 7/217, 7/225, 7/226, 7/233, 8/188, 9/90
Âvîh bâğı [Bitlis] 4/82
Aya Moniya[48] mesîregâhı [Sakız-Yunanistan] 9/68
Ayas Paşa mesîregâhı [Tophane-İstanbul] 1/218
Ayn-ı Akpınarbaşı teferrücgâhı [Lâdik] 2/204
Ayn-ı Şemsiye mesîregâhı [Mısır] 10/256
A[y]ntâb bâğı [Gaziantep] 9/336
Aynu'l-hayât mesîregâhı [Elbasan-Arnvutluk] 8/322
Azîz Efendi bâğı [İstanbul] 1/300
Baba Rütem bâğı[49] [Erciyes-Kayseri] 3/111
Babadağı teferrücgâhı [Dobruca-Romanya] 3/205
Bacı bâğları [Bahçesaray-Kırım Özerk Cumhuriyeti] 7/234
Bâğdu bâğı [Bitlis] 4/70, 4/82
Bağın mesîregâhı [Palu] 4/33
Bâğlar korusu [Budapeşte] 6/153
Bâdemiyye mesîregâhı [Tire] 9/90
Bahr-i Salacak teferrücgâhı [Salacak-İstanbul][50] 1/235
Baklalı karyesi mesîregâhı [Terkos-İstanbul] 1/240
Balbınarı teferrücgâhı [Tire] 9/89
Ba'ilbek bâğları [Bahçesaray-Kırım Özerk Cumhuriyeti] 7/218, 7/234[51]
Balı Efendi mesîregâhı [Sofya] 3/227
Ballıkaya suyu mesîregâhı [Lâdik] 2/204
Baruthâne mesîregâhı [Peç-Macaristan] 3/20, 3/226, 4/16, 7/19, 7/249, 8/89, 8/113, 8/243, 9/90, 9/145, 10/330
Battâl bâğı [İstanbul] 1/232
Bayram Paşa bâğı [İstanbul] 1/237

48 11. yüzyıl Bizans mozaik sanatının önemli örneklerine sahip "Nea Moni Chiou" Manastırı ya da Evliya'nın deyişiyle Ayia Moni.
49 Bağbanların piri, 1/263, 1/285 ve 1/30'de Baba Reten.
50 "Bunda dahi cümle dilberân mâh-ı Temmûz'da deryâya çimerler."
51 Metinde *Balbek bâğları*.

Beğ Köşkü mesîregâhı [Manisa] 9/42
Bekir Efendi kasrı seyrângâhı [Karaferye/Veria-Yunanistan] 8/83
Belkîs sarâyı teferrücgâhı[52] [Atina-Yunanistan] 8/118
Besâtîn teferrücgâhı [Mısır] 10/254
Beş Çınâr mesîregâhı [Manisa] 9/42
Beşbekiyye mesîregâhı [Mısır]10/256
Beşiktaş mesîregâhı [İstanbul] 1/222
Bezirgânbaşı bâğı [Sütlüce-İstanbul] 1/202
Bınârbaşı mesîregâhı [Filibe] 3/218
Bınârbaşı mesîregâhı [Malatya] 4/17
Bi'r-i Matariyye [Matariyye kuyusu] mesîregâhı [Mısır] 10/256
Bi'r-i Mu'azzama mesîregâhı [Mısır] 10/257
Bostân hammâmı bâğı [Cibali-İstanbul] 1/300
Bostânlık köşkü [teferrücgâhı] [Vodina/Edessa-Yunanistan] 8/81
Boşnak bâğı mesîregâhı [Kasımpaşa-İstanbul] 1/207
Boztepe bağları [Trabzon] 2/53
Bucak bâğı [Nârlıkapı-İstanbul] 1/237, 1/300
Bunarbaşı mesîregâhı [Bursa] 2/19
Bülbülderesi mesîregâhı [Eyüp-İstanbul] 1/197
Bürketü'l-hac [Hac gölü] teferrücgâhı [Mısır] 10/257
Büyük Çamlıca mesîregâhı [hünkâra mahsûs, İstanbul] 1/235
Büyük servi [mesîregâhı] [Ballıbadra/Patra-Yunanistan] 8/132
Büyükdere mesîregâhı/korusu [İstanbul] 1/227, 1/237
Büzürg seng/Bozeşek teferrücgâhı [Elbasan-Arnavutluk] 8/322, 10/330
Cân Kuyusu mesîregâhı [Eyüp-İstanbul] 1/196
Cebel-i Ases mesîregâhı [Kayseri] 3/111
Cebel-i Ruhbân ya'nî Keşiş Dağı mesîregâhı [Bursa] 2/20
Cendereci köyü mesîregâhı [İstanbul] 1/239
Ceres Meydânı mesîregâhı [Eyüp-İstanbul] 1/196
Cirit Meydanı teferrücgâhı [Erzurum] 2/108
Cirit Meydanı mesîregâhı [Kayseri] 3/111
Cümmeyzü'l-Abd teferrücgâhı [Mısır] 10/255
Çağlayık teferrücgâhı [Karaferye/Veria-Yunanistan] 8/83
Çamlıca safâgâhı [Bursa] 2/20
Çar-bağ-ı Ürd-i heşt-behiştler [Kuran'da adı geçen sekiz cennetin adı] [Tebriz] 8/243
Çârbâğ [Kazvin-İran] 4/220
Çaybaşı teferrücgâhı [Haliç-İstanbul] 1/239
Çayniçse mesîregâhı [Taşlıca/Pljevlja-Karadağ] 6/253
Çekebeni mesîregâhı [Belgrad-ı Arnavud/Berat-Arnavutluk] 8/309
Çekmece gölleri mesîregâhı [İstanbul] 1/240

52 Atina'nın merkezinde, Olympos'lu Zeus Tapınağı'nın kalıntıları.

Çelebi Bınarı mesîregâhı [Manisa] 9/42
Çelebi Kethudâ bâğı [Topkapı-İstanbul] 1/300
Çelebi korusu teferrücgâhı [Yenişehir/Larisa-Yunanistan] 8/89
Çevgân Meydânı mesîregâhı [Bitlis] 4/82
Çevgân Meydânı teferrücgâhı [Tebriz] 2/129
Çizmeciler tekyesi teferrücgâhı [Tophane-İstanbul] 1/218
Çivizâde bâğı [İstanbul] 1/300
Çukurbostânlar bâğı [İstanbul] 1/300
Dahkî Efendi bâğları [Bozcaada] 5/158
Darende bâğı [Malatya] 4/16, 4/39, 5/309, 8/243
Debbâğhâne mesîregâhı [İnebahtı/Nafpaktos-Yunanistan] 8/273
Dede Bostânı teferrücgâhı [Kasımpaşa-İstanbul] 1/207
Deli Hüseyin Paşa bâğı [Hünkâr bâğı, Bebek-İstanbul] 1/224
Deniz hamâmı mesîregâhı [Eyüp-İstanbul] 1/196
Dereseki mesîregâhı [Beykoz-İstanbul] 1/229, 1/241
Deride bâğı [Maraş] 7/249
Dîvdâr Çeşmesi mesîregâhı [Okmeydanı-İstanbul] 1/207
Efzâ mesîregâhı [Kayseri] 3/111
Eğer kayası mesîregâhı [Tokat] 5/40
Eke bâğları [Tokat] 5/36
Emîr-âhûr mesîregâhı [Kağıthane-İstanbul] 1/238
Emîrâhûr çerâğâhı [çayırı] mesîregâhı [Mısır] 10/255
Erdemit bâğları [Van] 4/87, 4/112, 4/125, 4/170, 4/171
Erenler dağı mesîregâhı [Tokat] 5/40
Eski Yurd bağları [Bahçesaray-Kırım Özerk Cumhuriyeti] 7/233
Eynebınarı mesîregâhı [Karaferye/Veria-Yunanistan] 8/83
Eyyûb Sultân mesîregâhı [İstanbul] 1/196
Fâtima Hâtûn korusu [Yenişehir/Larisa-Yunanistan] 8/89
Fethiyye câmii teferrücgâhı [Benefşe/Monemvasia-Yunanistan] 8/159
Feyyûm bâğı [Mısır] 4/16, 4/39
Fıstıklı mesîregâhı [Bursa] 2/19
Furuşka bağı [Fruška Gora-Sırbistan] 7/54
Gavriyye kasrı teferrücgâhı [Mısır] 10/256
Gazi Murâd Baba tekyesi mesîregâhı [Taşlıca/Pljevlja-Karadağ] 6/253
Gerz İlyâs bâğı [Budapeşte] 6/153[53]
Gökmeydânı [mesîregâhı] [Şam] 9/279
Göksu bâğı/mesîregâhı [Göksu-İstanbul] 1/31, 1/230, 4/16, 7/249, 8/60, 10/330
Gül Baba tekyesi [teferrücgâhı] [Budapeşte] 6/153
Hacı Ahmed bostânı teferrücgâhı [Kasımpaşa-İstanbul] 1/207
Haft mesîregâhı [Tokat] 5/40

53 Metinde *dağı*.

Halıcılar köşkü bâğı [Yenibahçe-İstanbul] 1/301
Halkalı Bıbar mesîregâhı [Menemen] 9/48
Hammâmcı Paşa bâğı [Tekirdağ] 8/349
Hân bâğı [Bitlis] 4/61, 4/66, 4/82
Hân gölü mesîregâhı [Bitlis] 4/82
Hasan Halîfe bâğı/bâğçesi [Arnavutköy-İstanbul] 1/224, 1/237
Hasan karlığı mesîregâhı [Kasımpaşa-İstanbul] 1/207
Haydar Paşa bâğı/bâğçesi [İstanbul] 1/235, 1/237, 1/300, 3/51
Haydar bâğı [Bitlis] 4/70
Hezârbâğ [Kazvin-İran] 4/220
Hıdırlık teferrücgâhı [Edirne] 3/256
Hızır Baba bâğı [Budapeşte] 6/153
Hisârcık mesîregâhı [Kayseri] 3/110
Hüsâm Efendi seyrângâhı [Vodina/Edessa-Yunanistan] 8/81
Hüseyin Bınarı mesîregâhı [Alaşehir-Manisa] 9/32
Ilıca mesîregâhı [Amasya] 2/98
Istanaz bâğı [Antalya] 3/226, 3/256, 4/16, 4/39, 9/145, 10/330
Istıranca dağları mesîregâhı 1/240
İdrîs Köşkü mesîregâhı [Eyüp-İstanbul] 1/196
İne Ayazma mesîregâhı [Kasımpaşa-İstanbul] 1/207
Kâbil Ağa köşkü seyrângâhı [Yenişehir/Larisa-Yunanistan] 8/89
Kaçı bâğları [Bahçesaray-Kırım Özerk Cumhuriyeti] 7/233, 9/90
Kademü'n-Nebî teferrücgâhı [Mısır] 10/132, 10/254, 10/258
Kadı bâğları [Tire] 9/90
Kadıköy bâğı [İstanbul] 1/232, 1/235
Kâğızhâne/Kâğıthâne bâğı/mesîregâhı [İstanbul] 1/30, 1/202, 1/238, 1/239, 1/309, 1/345, 3/275, 4/16, 7/249, 8/60, 10/330
Kahveli bâğı [Cibali-İstanbul] 1/300
Kal'a Ardı mesîregâhı [Siroz/Serres-Yunanistan] 4/16, 8/60
Kalamış mesîregâhı [Eyüp-İstanbul] 1/196
Kalamış Burnu teferrücgâhı [İstanbul][54] 1/235
Kanlıbınar mesîregâhı [Amasya] 2/98
Kara bağlar [Muğla] 9/106, 9/107, 9/257
Kara Kâsım Çayırı [Van] 4/125
Kara Murâd bâğı [Bitlis] 4/70
Karanfilli teferrücgâhı [Bursa] 2/19
Kaplıkaya ferahgâhı [Bursa] 2/19
Kâsım Ağa bâğı [İstanbul] 1/237
Kasr-ı Bü'l-ayn teferrücgâhı [Bektaşi tekkesi] [Mısır] 10/136, 10/255

54 "Cümle dilberân [u] âşıkân-ı sâdıkân anda deniz mâlikleri gibi âdem mâlikleri ve melekleri şinâverlik edüp [yüzerler]".

Kasr-ı Kavvacık mesîregâhı [Babadağı-Dobruca-Romanya] 3/205
Kasr-ı Küçük Ahmed Paşa [mesîregâhı] [Şam] 9/279
Kasr-ı Mencik bkz. Mencik bâğı
Kasr-ı Sebtiyye mesîregâhı [Mısır] 10/255
Kasr-ı Yûsuf Mehemmed Geray Hân teferrücgâhı [Bahçesaray-Kırım Özerk Cumhuriyeti] 7/233
Kasr-ı Züvvâr mesîregâhı [Kayseri] 3/111
Kastel bâğları [İnebahtı/Nafpaktos-Yunanistan] 8/273
Kaya Sultan bâğı [Topkapı-İstanbul] 1/300
Kayışbınarı mesîregâhı [Kayışdağı-İstanbul] 1/235
Kavs bâğı mesîregâhı [Diyarbakır] 4/39
Kavak Meydanı mesîregâhı [Trabzon] 2/54
Kavaklı teferrücgâhı [İştip-Makedonya Cumhuriyeti] 6/63
Kazıklı Özek bâğları [Bahçesaray-Kırım Özerk Cumhuriyeti] 7/234
Kebkebîr teferrücgâhı [Kütahya] 9/17[55]
Kelenter bağı [Kariş-İran] 2/116, 4/180
Ken'ân Paşa çiftliği teferrücgâhı [Sofya] 3/227
Ken'ân Paşa Kasrı teferrücgâhı [Babadağı-Dobruca-Romanya] 3/206
Kerdîme teferrücgâhı [Silistre] 3/193
Ketehorya bâğları [Kasımpaşa-İstanbul][56] 1/283
Kırk pençere teferrücgâhı [Sakız-Yunanistan] 9/68
Kırkserviler mesîregâhı [Eyüp-İstanbul] 1/197
Kıryo Nero [Soğuk Su] mesîregâhı [Sakız-Yunanistan] 9/68
Kızkulesi mesîregâhı [Salacak-İstanbul] 1/235
Kiremitci Solak bâğı [İstanbul] 1/300
Kiremitci Mustafâ Ağa bâğı [Eğrikapı-İstanbul] 1/300
Kirkoriş Dağı mesîregâhı [Tokat] 5/40
Kiteli karyesi mesîregâhı [Terkos-İstanbul] 1/240
Koçağa bağı [Rumiye-İran] 4/187
Kophan medresesi bâğı [İmadiyye-Kuzey Irak] 4/317
Koru Dağ mesîregâhı [Belgrad-ı Arnavud/Berat-Arnavutluk] 8/309
Korubâğları [Sofya] 3/226, 5/165
Koyun Baba tekyesi mesîregâhı [Kayseri] 3/111
Koyunkorusu mesîregâhı [Anadolu yakası-İstanbui] 1/229
Kozlaraltı teferrücgâhı [Uşak] 9/24
Köprü ovası mesîregâhı [Vodina/Edessa-Yunanistan] 8/81
Kösem Sultân mesîregâhı [Tokat] 5/40
Köstendil bâğı [Bulgaristan] 7/250

55 "Kekliği olduğundan şu'arâlar [şairler] Kebkebîr der" (9/17); Farsça *kebg*=keklik.
56 Yunanca aşağı köyler anlamındaki *káto horiá*'dan.

Kral bâğı [Budapeşte] 6/153
Kuba bâğları [Bahçesaray-Kırım Özerk Cumhuriyeti] 7/233
Kulle bâğları [Babadağı-Dobruca-Romanya] 3/205
Kurd Çelebi bâğı mesîregâhı [Kasımpaşa-İstanbul] 1/207
Kurukavak mesîregâhı [Amasya] 2/98
Kuyâh bâğı [Kazvin-İran] 4/220
Küçük Çamlıca mesîregâhı [hünkâra mahsûs, İstanbul] 1/235
Küçük Mustafa mesîregâhı [Silistre] 3/193
Küplüce Ayazma mesîregâhı [Eyüp-İstanbul] 1/196
Kürkçübaşı bâğı [Topkapı-İstanbul] 1/300
Lala Paşa mesîregâhı [Sofya] 3/226
Lâlezâr bâğı/mesîregâhı bkz. meşhur bahçeler; Lâlezâr bâğçesi
Lanka bâğları [İstanbul] 1/237, 1/300
Liman mesîregâhı [İnebahtı/Nafpaktos-Yunanistan] 8/273
Lonkazâde bâğı [Unkapanı-İstanbul] 1/300
Lonca Köşkü [mesîregâhı] [Elbasan-Arnavutluk] 8/322
Lonza mesîregâhı [Sofya] 3/227
Mallı Kaya Çelebi bâğı [Van] 4/125
Manastır teferrücgâhı [Lâdik] 2/204
Mandıra-i Selîm Hân bkz. Selim Hân Mandırası mesîregâhı
Mencik bâğı [Şam] 4/39, 9/279
Merâm bâğı [Konya] 2/130, 3/18, 3/20, 3/226, 3/256, 4/16, 4/38, 4/172, 5/309, 6/91, 7/249, 8/60, 8/309, 9/32, 9/107, 9/145, 9/423, 10/330
Mersinli Alanı mesîregâhı [Manisa] 9/42
Mevlevîhâne Bâğı [Manisa] 9/42
Mevlevîhâne mesîregâhı [Bursa] 2/19
Mevlevîhâne mesîregâhı [Kayseri] 3/110
Mevlevîhâne mesîregâhı [Peç-Macaristan] 6/116
Mevlevîhâne mesîregâhı [Saraybosna] 3/226, 5/229
Miftâh Baba tekyesi [teferrücgâhı] [Budapeşte] 6/153
Mîrek bâğı [Bitlis] 4/70, 4/82
Mize bâğı [Şam] 7/249
Muhtesib Ağa kubbesi [teferrücgâhı] [Yanya-Yunanistan] 8/290
Muzurî bâğı [İmadiyye-Kuzey Irak] 4/317
Müfti bâğı [İmadiyye-Kuzey Irak] 4/317
Mühürdar Paşa bâğı [Sakız-Yunanistan] 9/59, 9/60, 9/67
Müneccimkuyusu mesîregâhı [Tophane-İstanbul] 1/218
Namâzgâh mesîresi [Silistre] 3/193
Namâzgâh teferrücgâhı [Tire] 9/90
Nerkök Gediği Deyri mesîregâhı [Van] 4/125
Oğlancık mesîregâhı [Kayseri] 3/111

Okmeydânı mesîregâhı [İstanbul] 1/240
Papas kasrı mesîregâhı [Vodina/Edessa-Yunanistan] 8/81
Papas korusu [Vaniköy-İstanbul] 1/231
Paşa bâğı [İzdin/Lamia-Yunanistan] 8/100
Paşa bâğı [Van] 4/125
Peçoy bâğları [Peç-Macaristan] 6/118, 6/119
Pelidcik Ayazması teferrücgâhı [Tophane-İstanbul] 1/218
Peşker köyü bınarı mesîregâhı [Karaferye/Veria-Yunanistan] 8/83
Pilili Ahmed Ağa bağ [İstanköy/Kos-Yunanistan] 9/115
Piyâlepaşa Tekkesi teferrücgâhı [Piyalepaşa-İstanbul] 1/207
Piyâle Paşa mesîregâhı[57] [Üsküdar] 1/235
Puta yeri mesîregâhı [Okmeydanı-İstanbul] 1/207
Ravza bâğları [Mısır] 10/171, 10/181, 10/254
Remle bâğları [İskenderiye-Mısır] 1/259, 10/366, 10/368,10/369
Reyhân bâğı [Diyarbakır] 4/16, 4/39
Salıncak köşk teferrücgâhı [Vodina/Edessa-Yunanistan] 8/81
Salıncaklı Tokuz Bınar mesîregâhı [Manisa] 9/42
Saltık Sultân korusu [Babadağı-Dobruca-Romanya] 3/205
Samsonhâne mesîregâhı [Tophane-İstanbul] 1/218
Sarây nehri teferrücgâhı [Saraybosna] 5/229
Sarıkadı mesîregâhı [Üsküdar-İstanbul] 1/235
Sava bâğları [Belgrat] 5/199
Sebîl-i Alâm kalesi mesîregâhı [Mısır] 10/257
Selim Hân Mandırası mesîregâhı [Istıranca Dağları] 1/240
Selim Hân mesîregâhı [Sarıyer-İstanbul] 8/60
Sercem bâğı [Kum-İran] 4/227
Sergiloğlu bâğları [Van] 4/125
Seyrângâh-ı Hüsâm Efendi çeşmesi teferrücgâhı [Vodina/Edessa-Yunanistan] 8/81
Siyâmîzâde bağı [İstanköy/Kos-Yunanistan] 9/115
Sobran mesîregâhı [Bursa] 2/20
Sovucak Bınarbaşı mesîregâhı [Manisa] 9/42
Sovukbınar mesîregâhı [Amasya] 2/98
Söğüdcük Ayazması mesîregâhı [Kasımpaşa-İstanbul] 1/207
Su Kemerleri mesîregâhı [İstanbul] 1/239, 1/240
Su Uçurumu mesîregâhı [Tire] 9/89
Subaşı ârâmgâhı [İnebahtı/Nafpaktos-Yunanistan] 8/273
Subaşı mesîregâhı [Drama-Yunanistan] 8/54
Sudak bâğları [Kırım Özerk Cumhuriyeti] 2/130, 3/20, 4/16, 5/304, 5/309, 7/248, 7/249, 7/250, 8/243, 8/282, 9/145, 10/330
Sukapusu kaynağı cilvegâhı [Karaferye/Veria-Yunanistan] 8/83

57 "Kaya Sultan bâğçesinde mesîregâh-ı Piyâle Paşa..."

Sultân bâğı [Kütahya] 9/17
Sultân Osmân havzı teferrücgâhı [İstanbul] 1/239
Sücâh bâğları [Üsküdar-İstanbul] 1/235, 4/16
Süğlün bâğı [İstanbul] 1/301
Süleyman Beğ bâğı [Van] 4/125
Sünbüllü teferrücgâhı/mesîregâhı [Rodos] 9/131, 9/133
Süren bâğları [Bahçesaray-Kırım Özerk Cumhuriyeti] 7/233, 7/234
Şah Bağı/Şah-ı Cihân bâğı [Tebriz] 1/113, 3/20
Şâh Safî mesîregâhı [Tebriz] 2/129
Şâh Ya'kûb bâğı [Tebriz] 2/129
Şâm bâğları 9/279
Şerîf Zeyd bağı [Mekke] 9/399
Şeyh câmi'i mesîregâhı [Tire] 9/90
Şirek bâğı [Bitlis] 4/70, 4/82
Şirek bâğı [Van] 4/125
Şirek Ermenî bâğları [Van] 4/125
Tabbâğhâne Köşkü mesîregâhı [Manisa] 9/42
Tatarköy korusu mesîregâhı [Yenişehir/Larisa-Yunanistan] 8/89
Tekyecik korusu mesîregâhı [Saraybosna] 5/229
Terkoz Gölü mesîregâhı 1/240
Tershâne bâğı bkz. Tershâne bâğçesi
Tokatcı Solak bâğı [Narlıkapı-İstanbul] 1/300
Topçular Köyü bâğı [Belgrat] 5/199
Tophâne seyrângâhı [Mısır]10/256
Topyeri [bâğı] [İzmit] 4/16
Turunciyye mesîregâhı [Mısır] 10/256
Türk eşe karyesi mesîregâhı [Terkos-İstanbul] 1/240
Uluca Bınar mesîregâhı [Manisa] 9/42
Uluca Çınâr mesîregâhı [Manisa] 9/42
Uştuk yaylası mesîreleri [Ohri-Arnavutluk] 8/330
Ümmü'l-kıyâs ârâmgâhı [Mısır] 10/254
Üsküdar mesîregâhı [hünkâra mahsûs-İstanbul] 1/235
Vişniçse teferrücgâhı [Silistre] 3/193
Vitoş yaylası mesîregâhı [Sofya] 3/228
Yağcı Hacı Alî bâğı [Belgrat] 5/199
Yahyâ Efendi mesîregâhı [Beşiktaş-İstanbul] 1/222
Yenikapu mesîregâhı [İstanbul] 1/237
Yahyâlı Mehemmed Paşa bâğı [Belgrat] 5/199
Yaliköyü mesîregâhı [Van] 4/125
Yarbâğları [Babadağı-Dobruca-Romanya] 3/205
Yedikulle ardı teferrücgâhı [Selanik] 8/75

Yene suyubaşı teferrücgâhı [Selanik] 8/75
Yeni ılıca mesîregâhı [Tokat] 5/40
Yenibâğçe bâğları [İstanbul] 1/300
Yeniçeşme başı teferrücgâhı [Vodina/Edessa-Yunanistan] 8/81
Yenikapu suyubaşı teferrücgâhı [Selanik] 8/75
Yenisala mesîregâhı [Babadağı-Dobruca-Romanya] 3/205
Yûsuf Ağa bâğı [Belgrat] 5/199
Yûsuf Nebî mesîregâhı [Mısır] 10/254
Yuşa' Nebî mesîregâhı [Yuşa Tepesi-İstanbul] 1/229
Zibari Beği bâğı [İmadiyye-Kuzey Irak] 4/317
Zursa teferrücgâhı [Arkadya-Yunanistan] 8/139
Zümon bâğları [Zemlin-Belgrat] 5/199
bâğbân [Far. bağcı; bahçıvan] esnâfı bkz. esnaflar
bağçe
[meşhur bahçeler]
Abdüsselâm Tekyesi bâğçesi [Sütlüce-İstanbul] 1/202
Acem bâğçesi [Mısır] 10/255
Ağa bâğçesi [Manisa] 9/42
Alî Ağa bâğçesi [Sütlüce-İstanbul] 1/202
Bebek bâğçesi [Has bahçe, Bebek-İstanbul] 1/224, 1/237
Beğkoz bâğçesi [İstanbul] 1/121, 5/131
Beğlerbeği bâğçesi [Beğlerbeyi-İstanbul] 1/231
Beşiktaş bâğçesi [Has bahçe, İstanbul] 1/221, 1/237
Cüvânkapucubaşı bâğçesi [Has bahçe, İstanbul] 1/221
Çamlıca bâğçesi [Çamlıca-İstanbul] 1/233, 1/237
Çubuklu bâğçe [Has bahçe, Çubuklu-İstanbul] 1/229, 1/230, 1/237, 1/285
Dâvûd Paşa bağı, bâğçesi [Edirnekapı-İstanbul] 1/28, 1/237, 1/300
Defterdârzâde İbrâhîm Paşa bâğçesi [Karaağaç-İstanbul] 1/201-202
Dolmabâğçe [Has bahçe, İstanbul] 1/221, 1/222, 1/237
Ebussu'ûd bâğçesi [Sütlüce-İstanbul] 1/202
Edirne bâğçesi bkz. Hünkâr bâğçesi
Elçi Kara Mustafâ Paşa bâğçesi [Kızılmusluk-İstanbul] 1/300
Emîrgûne bâğçesi [Has bahçe, İstanbul] 1/239
Eski Yusuf bâğçesi [Sütlüce-İstanbul] 1/202
Fener bâğçesi [Has bahçe, Fenerbahçe-İstanbul] 1/233, 1/235, 1/237, 3/246
Feridûn bâğçesi [İstanbul] 1/237
Feteköy bâğçesi [İstanbul] 1/237
Frenk bâğçesi [Mısır] 10/255
Ganîzâde bâğçesi [Sütlüce-İstanbul]1/202
Halicizâde bâğçeleri [Göksu-İstanbul] 1/230
Halkalı bâğçe [İstanbul] 1/237

Harâmîdere bâğçesi [İstanbul] 1/237
Hasan Beğ bâğçesi [Mısır] 10/255
Hâsbâğçe [Sarayburnu-İstanbul] 8/58
Hünkâr bâğçesi [Çatalca-İstanbul] 5/46
Hünkâr bâğçesi [Edirne] 3/239, 3/240, 3/256
Hünkâr bâğçesi [Halep] 9/189, 9/192
Hünkâr bâğçesi [İzmir] 9/53
Hünkâr bâğçesi [Manisa] 9/42
Hünkâr bâğçesi [Üsküdar-İstanbul] 1/233
Istavroz bâğçesi [Has bahçe, Beğlerbeyi-İstanbul] 1/105, 1/231, 1/233, 1/237
İskender Çelebi bâğçesi [İstanbul] 1/237
Kandilli bâğçe [İstanbul] 1/105, 1/225, 1/231, 1/237
Karaağaç bâğçesi [Haliç-İstanbul] 1/237
Kaya Sultan bâğçesi [Üsküdar-İstanbul] 1/235
Kazancıoğlu bâğçesi [Kaya Sultan'ın bahçesi, İstanbul] 1/221
Kulle bâğçesi [Has bahçe, Kuleli-İstanbul] 1/231, 1/237, 8/58
Lâlezâr bâğçesi [Kağıthane-İstanbul] 1/237, 1/238, 1/300
Lasımzâde bâğçesi [Kütahya] 9/17
Ma'ânoğlu bâğçesi [Çengelköy-İstanbul] 1/231
Mehemmed Çelebi bâğçesi [Mısır] 10/255
Musulluoğlu bâğçesi [Gaziantep] 9/180
Nakkâş Paşa bâğçesi [Kuzguncuk-İstanbul] 1/231
Ramazân Beğ bâğçesi [Mısır] 10/255
Rıdvân Bey bâğçesi [Mısır] 10/256
Sarayburnu bâğçesi [Has bahçe-İstanbul] 1/237
Silivri bâğçesi [İstanbul] 1/237
Siyâvus Paşa bâğçesi [İstanbul] 1/237
Sokollu [Mehmed] bâğçesi [Medine] 9/335
Sultâniyye bâğçesi [Has bahçe, Beykoz-İstanbul] 1/229, 1/237
Tekeli Paşa bâğçesi [Antalya] 9/148
Tekye-i Abdüsselâm bâğçesi [Sütlüce-İstanbul] 1/202
Tershâne bâğçesi [İstanbul] 1/18, 1/25, 1/42, 1/43, 1/45, 1/46, 1/49, 1/50, 1/126, 1/204, 1/237, 1/360, 5/112, 8/58, 10/42
Tokat bâğçesi [Has bahçe, Beykoz-İstanbul] 1/121, 1/229, 1/237, 5/133
Topatan bâğçesi/bağı [Mısır] 10/255, 10/272
Üsküdar bâğçesi [İstanbul] 1/105, 1/232, 1/237, 3/49, 5/287
bâğçevân esnâfı bkz. esnaflar
Bağdad hûrmâsı/Bağdad'ın hıstâvî hûrmâsı 3/72, 3/82, {4/255}, {4/260}, 10/267, 10/506, ayrıca bkz. hastâvî/histâvî hurmâ
bağırsak 1/282, 7/194, 10/466

bahâr [Ar. bahârat] 1/267, 1/276, 1/281, 1/283, 1/332, 1/353, 2/198, 5/88, 6/119, 10/143, 10/193, 10/271
bahâr gümrüğü {10/143}, 10/164, 10/247
bahâr helvâsı bkz. helva çeşitleri
bahârlı börek bkz. börek çeşitleri
bahârlı eşribe bkz. şerbet çeşitleri
bahârlı kabak böreği bkz. börek çeşitleri
bahârlı mekik böreği bkz. börek çeşitleri
bahârlı mukavviyât ma'âcinler bkz. macun çeşitleri
bahârlı ni'met-i nefîseler bkz. ni'met-i nefîse
bahârlı pâlûde bkz. palûde çeşitleri
bahârlı pasdırma bkz. pastırma çeşitleri
bahârlı simid bkz. simit çeşitleri
bahârlı şerbet 1/134, 1/274, 1/286, 8/5
bahârlı şerbetciyân bkz. şerbetci/şerbetciyân esnâfı
bahârlı ve şekerli firançile çöreği bkz. çörek çeşitleri
bâk [kiraz][58] 2/161
bakar/bakar-ı beyâbânı [Ar. sığır, öküz, inek, manda cinsleri] 3/193, 4/292, 4/305, 4/355, 5/268, 7/260, 9/68, 10/462, 10/491, ayrıca bkz. sığır
bakar lahmı/lahm-ı bakar bkz. et/lahm çeşitleri
bakır âvânî bkz. âvânî çeşitleri
bakkâl/bakkâlân esnâfı 1/352, 2/36, 2/38, 3/52, 3/165, 5/110, 5/111, 5/173, 5/311, 6/73, 7/179, 8/190, 9/244, 10/197
bakkâl cüvânları 3/108
bakkâl dükkânı 7/339, 9/354
bakkâlân esnâfı bkz. bakkâl/bakkâlân esnâfı
bakkâlân-ı tâcirân esnâfı bkz. esnaflar
bakkâlbaşı 1/299, 1/300, 1/197
bakkâl-ı pastırmacıyân esnâfı bkz. esnaflar
bakkâllar çarsûsu 2/18, 3/172
bakkâllar pîri 9/244
bakla 1/266, 1/291, 2/117, 3/155, 3/262, 4/38, 4/112, 4/163, 4/185, 5/40, 5/164, 5/199, 5/228, 5/300, 6/84, 7/30, 7/33, 7/260, 7/286, 8/60, 9/289, 9/302, 9/400, 10/169, 10/185, 10/192, 10/223, 10/233, 10/234, 10/259, 10/271, 10/393, 10/416, 10/417, ayrıca bkz. fûl
baklava 2/54, 2/92, 2/190, 4/54, 4/82, 5/199, 5/228, 5/268, 6/53, 6/153, 8/166, 8/291, 8/310, 8/349, 10/464
[baklava çeşitleri]
bâdemli baklava 8/349
Belgrad baklavası/Baklava-yı Belgrad 5/199, 6/53, 8/291

58 Evliya'nın açıklaması, Gürcüce.

Belgradî güllâç baklavası bkz. Belgrad baklavası
güllâç baklavası 8/166
{hapsi} baklavası 2/54
kaymak baklavası 5/228, 5/268, 8/310
sarığı burma [baklava gibidir][59] 2/92
bakrac/bakraç 1/286, 1/354, 2/18, 5/199, 10/147, 10/193
baksumât bkz. beksumât
bal 1/278, 1/288, 1/299, 1/300, 1/301, 1/352, 2/60, 2/101, 2/112, 2/183, 2/204, 3/181, 3/214, 4/15, 4/37, 4/39, 4/47, 4/52, 4/57, 4/82, 4/112, 4/125, 5/4, 5/60, 5/64, 5/66, 5/68, 5/85, 5/150, 5/115, 5/119, 5/185, 5/169, 5/173, 5/181, 5/189, 5/198, 5/206, 5/233, 5/242, 5/268, 5/275, 6/16, 6/46, 6/54, 6/101, 6/103, 6/106, 6/215, 6/222, 6/224, 6/240, 6/244, 6/297, 7/30, 7/48, 7/55, 7/67, 7/119, 7/168, 7/182, 7/183, 7/184, 7/191, 7/220, 7/252, 7/260, 7/278, 7/285, 7/286, 8/106, 8/120, 8/130, 8/132, 8/137, 8/174, 8/239, 8/241, 8/245, 8/314, 9/53, 9/70, 9/77, 9/82 9/198, 9/302, 10/133, 10/149, 10/233, 10/234, 10/268, 10/271, 10/383, 10/407, 10/418, 10/421, 10/432, 10/442, 10/486, 10/489, ayrıca bkz. asel, asel-i hâlis, asel-i musaffâ ve engübîn
[bal/asel/asel-i musaffâ çeşitleri]
Abaza balı 2/60
Adana balı 2/204
Akdağ [Lâdik] balı 2/204
Atina [Yunanistan] balı bkz. Atina [Yunanistan] balı//aseli maddesi
{Avlonya} asel-i musaffâsı 8/314
Aydos balı 4/15
balısıra balı [çam balı][60] 9/70
{Ballıbadra} [Patra-Yunanistan] balı 8/132
beyâz bal 4/15, 7/55, 8/239, 9/70
Boğdan aseli/balı bkz. Eflak [u] Boğdan aselleri/balları
Budin balı 1/299
{Bükreş} balı 7/183, 7/184
delice bal 2/112
dud/tut balı 4/37, 4/38
Eflak aseli/balı bkz. Eflak [u] Boğdan aselleri/balları
Eflak [u] Boğdan aselleri/balları 1/274, 1/299
Erdel [Transilvanya] balı 1/299
{Furuşka} [Fruška Gora-Sırbistan] beyâz balı 7/55
Girid balı/aseli/asel-i musaffâsı 1/299, 2/204, {8/174}, {8/239}, {8/245}, {8/246}, 8/314
gömeç balı [petek balı]1/299, 4/82, 5/169, 6/103, 9/70
Hazret-i Şem'ûn balı 8/120

59 Evliya'nın açıklaması, Bolu ağzı. Bugün "kol böreği" denen sarmal döşenen bir börek türü olmalı.
60 Akdeniz bölgesindeki bazı çam ağacı türlerinin gövdesinde yaşayan basra ya da balsıra böceğinin (*Marchalina hellenica*) şekerli dışkısıyla beslenen arıların ürettiği bal, çam balı.

Hortas [Selanik] balı 8/75
{İzmir} balı 9/53
Karahisâr [Afyonkarahisar] aseli 9/22
kıllı bal [acayip Abaza ve Çerkez balı] 2/60, 7/285
kilise balı [Girit] 8/174
koç başı balı [Koçbaşı Manastırı balı-Atina] 8/120
kovan balı 5/189
Koylıhisâr [Erzurum] balı 2/101
Kûh-ı Verek [Erek Dağı-Van] balı 4/125
kurd balı[61] 9/70
{Malatıyye} balı 4/15
Mora [Yunanistan] balı 1/299
nefti reng bal 8/120
oğul balı 5/233
petek balı 8/120
Rûm [Anadolu] aseli/balı 1/274, 10/271
sarı bal 3/214
Semendire [Smederovo-Sırbistan] balı 1/299
Sıgla/Sığla [Sığacık-Seferihisar] balı 2/204, 9/70
{Sincâr} balı 4/47
Sirem balı [Macaristan] 1/299
Sivrihisâr [Seferihisar-İzmir] balı 9/70
süzme bal 2/204
Tımışvar [Temeşvar-Romanya] balı 1/299
Verek Dağı balı bkz. Kûh-ı Verek balı
Vidin [Bulgaristan] balı 1/299
bal fıçısı 1/214, 1/255, 1/299, 1/354, 3/194, 3/226, 5/51, 5/99, 5/181, 6/215, 7/184
bal kabağı bkz. kabak çeşitleri
bal kovanları 8/120, 8/121, 8/247
bal pâlûdesi bkz. palûde çeşitleri
bal sûcıyân esnâfı bkz. esnaflar
bal suyu/âb-ı asel/mâ-i asel [62] 1/354, 1/355, 1/356, 2/60, 2/129, 3/192, 3/195, 3/197, 3/262, 5/63, 5/59, 5/184, 5/206, 5/229, 5/233, 5/268, 5/300, 6/31, 6/103, 6/224, 6/272, 6/284, 6/296, 7/20, 7/149, 7/183, 7/277, 7/284, 7/285, 7/286, 8/5, 8/21[63], 8/322, 10/271, ayrıca bkz. med suyu
keskin bal suyu 7/277
tatlı bal suyu 7/277

61 "Ammâ ağaçlarda kurdların [böceklerin] yapdığı ballar gömeç değildir. Hemân diş diş olmuş kurd balıdır kim gûyâ ma'cûndur."
62 Keyif veren ve vermeyen bal suyu çeşitleri için bkz. On İkinci Bölüm: İçecekler.
63 Metinde *baldır suyu*.

bal şerbeti/asel, engübîn şerbeti 3/205, 4/125, 4/211, 4/325, 6/31, 6/103, 7/95, 8/314, 8/349, 9/326, 10/388, ayrıca bkz. asel-i musaffâ şerbeti
Verek [Erek Dağı-Van] balı şerbeti 4/125
bal tulumları bkz. tulum çeşitleri
Balat [Söke] biyarkökü 9/78
balcıyân esnâfı 1/299
baldıran şerbeti bkz. şerbet çeşitleri
balgamî [balgamtaşı, oniks] bkz. âvânî, hokka, kâse, küp, tabak ve tas
balık[64] 1/17, 1/19, 1/196, 1/229, 1/288, 1/289, 1/290, 1/291, 2/20, 2/21, 2/52, 2/53, 2/54, 2/68, 2/70, 2/89, 2/166, 2/234, 3/9, 3/10, 3/62, 3/77, 3/136, 3/137, 3/144, 3/152, 3/168, 3/190, 3/192, 3/194, 3/195, 3/228, 3/272, 4/57, 4/88, 4/102, 4/171, 4/186, 4/299, 5/26, 5/44, 5/48, 5/59, 5/60, 5/113, 5/115, 5/146, {5/148}, 5/150, 5/152, 5/182, 5/200, 5/212, 5/214, 5/229, 5/265, 5/267, 5/275, 5/300, 5/301, 5/311, 6/47, 6/58, 6/61, {6/72}, 6/86, 6/95, 6/105, 6/111, 6/122, 6/227, 6/252, 6/256, 6/258, 6/271, 6/278, 6/280, 6/281, 6/282, 6/291, 6/316, 6/319, 7/23, 7/66, 7/141, 7/147, 7/169, 7/170, 7/172, 7/175, 7/220, 7/221, 7/259 7/260, 7/261, {7/262}, {7/268}, 7/269, 7/288, 7/295, 7/325, 7/326, 7/332, 7/338, 7/341, 7/342, 7/343, 8/28, 8/43, 8/47, 8/63, {8/68}, 8/78, 8/110, 8/111, 8/124, 8/165, 8/166, 8/175, 8/205, 8/236, 8/247, 8/273, 8/275, 8/276, 8/277, 8/292, 8/314, 8/315, 8/325, 8/326, 8/331, 8/332, 8/341, 9/25, 9/27, 9/95, 9/125, 9/133, 9/142, 9/144, 9/199, 9/305, 9/412, 9/413, 9/417, 9/418, 10/155, 10/156, 10/157, 10/158, 10/190, 10/335, 10/345, 10/365, 10/366, 10/383, 10/384, 10/389, 10/390, 10/392, 10/395, 10/397, 10/421, 10/455, 10/463, 10/484, 10/505, 10/514, ayrıca bkz. hût, mâhî, mâ'ide ve semek
[balık/hût/mâhî/semek çeşitleri ve deryâ haşerâtları]
acarlı balık [Bingöl Yaylası Gölleri balığı] 3/144
âdem balığı 1/291
alabalık bkz. alabalık maddesi
alabalık la'l gûn pul ile halk olunmuş bkz. alabalık maddesi
alakerde/alakerda balığı [orta boy torik?][65] 1/290, 6/86, 8/175, 8/314
alcık balığı [Bingöl Yaylası Gölleri balığı] 3/144
atrina [gümüş balığı][66] 1/290
beğ balığı [Yeniçağa Gölü-Bolu balığı] 5/44
buncu [deniz böçeği] 1/291, 8/267
Çağa [Yeniçağa Gölü-Bolu] balığı 5/44
çığa bkz. çıka
çıka/çığa balığı [çuka balığı][67] 1/19, 2/68, 3/168, 3/192, 5/113, 5/200, 7/175

64 Dizinde sadece yenilebilir balıklar ve kabuklular yer alır. Dalgıçları, inci avcılarını yutan masalsı dev balıklar ya da yağları için avlanan yunuslar ve diğerleri konu dışıdır, bkz. Sekizinci Bölüm: Balıklar.

65 "Lâkerde Simâk-i bahriyyeden bir semekdür. Gâyet kebîrinün tûli bir zirâ'dan ekser olur", Âşık Mehmed, s. 1508. Sekizinci Bölüm: Balıklar.

66 Yunanca *atherína*'dan, bkz. FishBase http//www.fishbase.org

67 Bulgarca *çika*'dan (*chiga*), (*Acipenser ruthenus*). Mersin balığı türlerinden biri, bkz. FishBase http//www.fishbase.org/ ve http//www.fishbase.org/ComNames

çime balığı [yılanbalığı yavrusu] 9/27
çiroz 1/290
çuçurya [çırçır ya da çurçur] 1/290
çüngüs balığı [Bingöl Yaylası Gölleri balığı] 3/144
deniz kestânesi 1/291, 8/267
dilçe balığı [Vitoş Yaylası Gölü-Sofya] 3/228
elhalinübe ya da elhalinye balığı [İznik gölü balığı] 3/9
Ereçek [Erçek-Van] balığı 4/171
fıçıda balığı [piçota/poçida, büyük torik] 1/290, 6/86, 8/175
gelincik 1/290, 10/365
gümüş balığı 1/290, 10/154[68]
hamsi bkz. hapsi
hapsi/hamsi balığı[69] 1/29, 1/290, 2/53, 2/54, 2/179, 3/62
hârûn balığı [Bingöl Yaylası Gölleri balığı] 3/144
hediyye [balığı][70] 9/305
horosya [horozbina?] 1/290
hûb balığı 8/275
hût-i İdrîs [Nil Nehri balığı][71] 10/190
hût-i Yûsuf bkz. Yûsuf balığı
ıhtapot [ahtapot] 1/290, 7/93, 8/267
ırgı balığı [Baksan Nehri balığı-Kafkasya] 7/295
ıstakoz 1/290, 9/125
iskorbid/iskorpit balığı 1/290, 6/86, 8/68
ismodik [Tuna Nehri balığı] 5/200
istaride [?] 1/290
istavrid/istavriz balığı 1/231,1/290
istiridye 1/204, 1/291, 7/93, 8/63, 8/169, 8/267, 9/125, ayrıca bkz. lakoz
izmarid 1/290, 6/86
kalaklı kefal bkz. kefal balığı maddesi
kalkan balığı 1/290, 1/291, 2/53, 5/48, 6/86, 7/262, 8/175, 9/133
kaloz bkz. kolyoz
kara sazan [çamur sazanı] 8/48
kaya balığı 1/196, 1/290, 6/86, 8/68
kefal bkz. kefal balığı maddesi
kepî balığı [Hazar Denizi balığı] 2/153
kerevit 1/290[72], 5/147, 7/93, 8/267, 9/125

68 Benzetme öğesi.
69 Hapsi, Evliya'nın uydurduğu bir sözcük değildir, Trabzon ağzıydı. "Halk-ı Tarabzon hamsînî lafzını tagyîr ile [bozarak] ana habsi balığı tesmiye iderler [adlandırırlar]". Âşık Mehmed, s. 1027.
70 Çölde "suluca kum içinde" avlanan (efsanevi?) bir balık. Tanımlanamadı.
71 "Alabalık gibi münakkaş bir balıkdır kim niçe derde devâdır." Tanımlanamadı.
72 Metinde *kereviz*.

kılıçbalığı 1/229, 1/290, 5/48
kırgı balığı [Bingöl Yaylası Gölleri balığı] 3/144
kızıl kalkan balığı [?] 1/291
kızılca tekir 2/53
kolyoz 1/290, 2/53[73], 5/150, 8/175, 8/314
kulaklı [kalaklı?] kalkan balığı 1/291
kürek balığı [külenk][74] 1/290
küreki [külenk][75] 8/68
lakoz [istiridye anlamında]1/290, 1/291, 10/484
levrek bkz. levrek balığı maddesi
liçse balığı [Tuna Nehri balığı] 5/113
lipâta balığı [Hazar Denizi balığı] 2/153
livne balığı [Sapanca Gölü balığı][76] 2/89
lom balığı [Tuna Nehri balığı] 3/181, 3/192, 5/113
lüfer/ülüfer/nîlûfer 1/290, 1/291, 8/68, 8/175, 10/365
mâr-i mâhî bkz. yılan balığı maddesi
mercân balığı [Kızıldeniz balığı] 9/412
mersin bkz. mersin balığı maddesi
midye 1/291, 7/93, 8/63, 8/169, 8/267, 9/125
minâ balığı [Hazar Denizi balığı] 2/153
misarya [Ohri Gölü balığı] 8/326
misk balığı [Kızıldeniz balığı] 9/412
morina balığı bkz. morina/moruna balığı maddesi
müteferrika [azman morina balığı][77] 3/194, 5/113, 7/169
Nîl balığı 10/455, 10/505
nîlûfer balığı bkz. lüfer
paçoz [küçük boy kefal][78] 1/290
pağurya [pavurya]1/290, 7/93, 8/267, 9/125
palamıd/palamide/palamit [palamut] 1/290, 6/86, 8/175
pisi balığı 1/240, 1/291, 3/168, 3/169, 5/48, 6/58, 6/86
Popova [Popovo Polje-Bosna-Hersek] balığı 6/282
pullu balık [dikence balığı][79] 3/10, 3/14
sağorine [muhtemelen deniz kabuklusu] 7/93

73 Metinde *kaloz*.

74 Kürek balığı kaynaklarda bulunamadı. Bu balık muhtemelen Farsçada turnanın ve turnabalığının (*Esox lucius*) adı olan *külenk*'tir. Bkz. Sekizinci Bölüm: Balıklar, dipnot 49.

75 Sözcüğün okunuşu tartışmalıdır. Şelanik balıkları arasında sayılan bu balık da külenk (turnabalığı) olabilir.

76 Krş. Âşık Mehmed, s. 1509, *ligya/linya* balığı.

77 "Müteferrika ta'bîr olunan morina mâhîleri [...] Üsküdar kayığı cüssesi kadar balıklardır." (3/194).

78 Bkz. Deveciyan 2006 [1915], s. 217.

79 Bkz. Deveciyan 2006 [1915], s. 260-261.

sala balığı [İznik Gölü balığı] 3/9
sarık balığı [Bingöl Yaylası Gölleri balığı] 3/144
sazan bkz. sazan balığı maddesi
sebz balığı [Hazar Denizi balığı] 2/153
semek-i İbrâhîm[80] [barbunya] 9/199
semek-i ri'âde[81] [Nil balığı] 10/190
semek-i Yûsuf bkz. Yûsuf balığı
serdelye [sardalya] balığı 7/295
sıka balığı [Bingöl Yaylası Gölleri balığı] 3/144
sîmî balığı [Hazar Denizi balığı] 2/153
sindiye[82] balığı [Nil balığı] 10/514
som balığı [yayınbalığı][83] 5/113, 7/175
söve balığı 7/288
sülügen [deniz kabuklusu] 8/267
sülüne [denizçakısı] 1/290, 1/291
sürhendâm [kızılbalık][84] 2/153
şıba balığı [Vitoş Yaylası Gölü-Sofya] 3/228
şilbe balığı [Nil balığı] 10/335, 10/514
tarak 1/291, 8/267
teke [karides] 1/290, 8/267, 9/125
tekir balığı bkz. tekir/tekür balığı maddesi
tirkis/tirkiz balığı [tirsi balığı] 1/290, 7/220, 7/259, 8/68
turna balığı bkz. turna balığı maddesi
uskumru 1/290, 1/291, 2/53, 5/48, 6/86, 7/259, 8/68, 8/175
uştuk/uştuka balığı [turnabalığı][85] 1/19, 2/68, 5/113, 5/200, 7/175, 8/326, ayrıca bkz. turnabalığı
üsmük [Tuna Nehri balığı] 5/200
Van deryâsının balıkları [inci kefalı] 4/88
vilya balığı [Beşik/Volvi Gölü balığı-Selanik] 8/43
yassı balık [Bingöl Yaylası Gölleri balığı] 3/144
yengeç 1/290, 7/93, 8/267, 9/125
yılan balığı/mâr-i mâhî bkz. yılan balığı maddesi

80 Günümüzde Suriye ve Lübnan'da barbunyanın (*Mullus barbatus*) adı *sultan brahim*'dir, ancak Evliya'nın anlattıklarına bakılırsa balığın adı Sultan İbrahim'le değil, Hazreti İbrahim'le ilişkilidir.
81 Arapça titreme anlamındaki *ra'âde*'den *semek-i ra'âde* de olabilir, krş. Âşık Mehmed, s. 1494; bkz. Sekizinci Bölüm: Balıklar.
82 Sözcüğün okunuşu tartışmalıdır.
83 Bulgarca *som*'dan, (*Silurus glanis*). FishBase, http//fish.mongabay.com/data/Bulgaria.htm.
84 Hazar Denizi'nin endemik balığı kızılağaç ringası, *Caspialosa curensis*.
85 Bulgarca *ştuka*'dan (*shtuka*) (*Esox lucius*), bkz. http//fish.mongabay.com/data/Bulgaria.htm

yılarya [ilarya balığı][86] 1/290, 3/168
Yûsuf balığı/hût-ı Yûsuf/mâ'ide-i Yûsuf/semek-i Yûsuf [Fayyum Göl'ü balığı] 10/157
zer nişânlı/zerefşân alabalık [gölalası?] bkz. alabalık maddesi
balık ağı 1/24, 1/238, 1/289, 1/290, 1/291, 1/292, 1/310, 5/59, 8/111, 10/201, ayrıca bkz. balık şebekesi, ığrıb ve saçma
balık ağı örücü esnâfı bkz. esnaflar
balık aşçıları 1/291, ayrıca bkz. aşçıyân-ı balık, balık pişiriciler ve balıkbâzârı aşbâzları
balık başı 1/290, 8/326
balık bâzârı 1/290, 8/189, ayrıca bkz. semek bâzârı
balık bâzergânları 5/60, 7/144, 7/176, ayrıca bkz. balıkcıyân-ı satıcıyân esnâfı
balık bendi 6/121, ayrıca bkz. bend-i mâhî ve dalyan
balık beyni 1/288
balık çorbası {1/291}, {2/54}, 3/9, {5/311}, 8/28
balık dalyanı bkz. dalyan
balık emâneti 1/252, 7/175, 7/259, 8/43
balık emîn/balık emîni ağası 1/229, 1/288, 1/289, 1/290, 1/291, 1/292, 2/48, 2/54, 3/189, 3/194, 7/175, 7/254, 7/260, 8/43, 8/277, {8/325}, 8/327
balık eti, çiğ 7/342
balık havyarı bkz. havyar
balık kapaması 5/300
balık kassâbları 3/194, 5/60, 5/113
balık kebâbı bkz. kebap çeşitleri
balık kurusu/kuru balık 5/60, 5/311, 7/325, 7/328
balık mahzeni 6/99, 7/176, 7/341
balık pilâvı bkz. pilav çeşitleri
balık pişiriciler 1/288, ayrıca bkz. aşçıyân-ı balık ve balık aşçıları
balık salamurası/salamura balığı 5/60, 5/311, 6/282, {8/325}, 10/389, 10/484, ayrıca bkz. tuzlu balık
balık satıcıları bkz. balıkcıyân-ı satıcıyân
balık sayyâdları/balık sayyâdı esnâfı 1/229, 5/113, 6/122, 8/325, 9/27, 10/197, 10/397, ayrıca bkz. balıkcı ve sayyâd-ı mâhî
balık şebekesi/şebeke [balık ağı] 1/24, 1/229, 1/289, 2/20, 2/199, 4/57, 4/73, 4/186, 6/122, 8/325, 9/199, 9/274, 9/417, 10/154, 10/156, 10/158, 10/190, 10/513, ayrıca bkz. balık ağı ve ığrıp
balık tavası [kızartması] 3/9, 5/311, 6/153
{sala balığı} tavası 3/9
uştuka balığı tavası 6/153
balık turşusu 2/70, ayrıca bkz. balık salamurası
balık tuzlaması bkz. tuzlu balık
balık yağı 7/169

86 Bulgarca ilaria'dan, 300 gramdan az çeken küçük kefal balığı, *Liza saliens*, Deveciyan 2006 [1915], s. 217; FishBase, http//fish.mongabay.com/data/Bulgaria.htm.

balık yahnisi bkz. yahni çeşitleri
balık yumurtası [kefal balığı yumurtası][87] 6/222, 8/276, 8/277, 8/314, 10/389, 10/390
Balıkbâzârı [Belgrat] 5/197
Balıkbâzârı [Filibe] 3/218
Balıkbâzârı [Galata-İstanbul] 1/213
Balıkbâzârı [İskenderiye/İşkodra]6/57
Balıkbâzârı [Selanik] 8/74, 8/76
Balıkbâzârı [Yenikapı-İstanbul] 1/290
Balıkbâzârı, eski [Unkapanı-İstanbul] 1/289, 1/290
Balıkbâzârı, yeni [İstanbul] 1/355
balıkbâzârı aşbâzları 1/291, ayrıca bkz. balık aşcıları, aşcıyân-ı balık ve balık pişiriciler
balıkbâzârı aşcıyân esnâfı 1/291
Balıkbâzârı kapusu [Kefe-Kırım Özerk Cumhuriyeti] 7/256
balıkcı/balıkçı 1/225, 1/227, 1/288, 1/289, 5/173, 5/311, 7/97, 8/160, 8/276, 8/277, 8/314, 8/326, 10/372, 10/429, ayrıca bkz. balık sayyâdları ve sayyâd-ı mâhî
balıkcı kayıkları 10/371, 10/383, 10/514
balıkcıyân-ı satıcıyân esnâfı bkz. esnaflar ve balık bâzergânları maddesi
balıkçı dükkânı 5/48, 7/170, 8/238
balıkçılar çârsûsu [Silistre] 3/192
balıkçılık 7/221
balısıca/balısıca arakı bkz. arak çeşitleri
balısıra bkz. bal çeşitleri
balkapanı 1/275, 1/299, 10/207
ballı börek bkz. börek çeşitleri
ballı darı [incir][88] 2/91,
ballı gözleme 9/341
ballı gure [harnûb][89] 3/103
ballı kaykana 8/331
ballı kaymak 8/331
ballı lokma 1/265
bâlûde bkz. pâlûde
{Balyambolu [Beydağı]} biyankökü 9/95
bamya 10/158, 10/196, 10/206, 10/270, 10/275
Banyaluka [Bosna-Hersek] kirazı 5/268, 7/250
bardak[90] 1/327, 2/90, 2/212, 2/215, 3/153, 6/37, 6/95, 7/162, 7/252, 8/33, 8/56, 8/86, 8/326, 9/44, 9/211, 9/386, 9/389, 10/186, 10/193, 10/201, 10/305, 10/321, 10/408, ayrıca bkz. câm

87 "Ve kefal balığı yumurtası olur kim gûyâ akîk-i Yemenî olup sarı balmûmuna batırup bu dâhi Frengistân'a gidüp..." (8/276); "Balmumuna banmış kehrübâ-misâl balık yumurtası" (10/389).
88 Evliya'nın açıklaması, Bolu ağzı.
89 Evliya'nın açıklaması, Maraş ağzı.
90 Pişmiş topraktan ya da çam ağacından testilere de bardak denirdi.

[bardak çeşitleri]
ardıç bardak 2/90
çam bardak 2/90, 3/153, 9/211
Dimetoka [Didymoteicho-Yunanistan] kırmızı bardağı 8/33
fağfûrî bardak 10/321
kâşî-i çin[i] bardak 9/44
sîm bardak 6/37
surâhî bardak 7/252
toprak bardak 2/212
Zihne [Zihni-Yunanistan] bardağı 8/56
bardakcı/bardakçı/bardakçı dükkânları 1/194, 1/326, 8/33, 10/314
basdı [pestil] 9/180, ayrıca bkz. pasdık ve pestil
bağrı basdı 9/180
basdırma bkz. pasdırma
Basra helvâsı {3/262}, 4/227, 4/291, {9/82}
Basra hûrmâsı 3/72, 10/267, 10/506
Basra sükkeri şerbeti 4/255
baş 1/281, 1/283, ayrıca bkz. kelle ve koyun başı
baş paça bkz. paça çeşitleri
başcı bkz. başcıyân-ı aşcıyân esnâfı
başcı dükkânı 3/108
başcıbaşı 1/281, 1/282, 1/284
başcıyân-ı aşcıyân esnâfı/başçı 1/281, 1/282, 1/283, 6/10, 6/75, 7/69, 10/196
batlıcan bkz. patlıcan
battîh bkz. bıttîh
battîh-i ahzar bkz. bıttîhu'l-ahzar
battîh-i asfer bkz. bıttîhu'l-asfer
batyal bkz. süt çeşitleri
bâzâr-ı attârân bkz. attârlar bâzârı
bâzâr-ı balıkcıyân 3/258
bâzâr-ı helvâcıyân 3/258
bâzâr-ı mâhî 3/192
bâzâra gidenler esnâfı bkz. esnaflar
bâzârbaşı 10/197
bâzârcılar 9/244
bâzârcılar pîri 9/244
Bâzârköy [Orhangazi] kumla üzümü 4/185
bazın [kavun][91] 4/57

91 Evliya'nın açıklaması, Kürtçe, Sorani lehçesi. Türkiye Kürtçesinde bugün de kullanılmaktadır.

bazlama [mayalı saç ekmeği] 3/228, 4/220
parya bazlaması 4/220
tereyağlı bazlama 3/228
bedevine şarâbı bkz. şarap çeşitleri
beğ aşı [yumurta][92] 2/92, ayrıca bkz. kaplıca burka
beğ balığı bkz. balık çeşiteri
beğ emrûdu 2/53, 3/214, 4/16, 8/329
Beğbâzârı emrûdu 2/243
Beğbâzârı kavunu {2/242}, 4/215
Beğbâzârı pirinci 1/274, 2/243
Beğkoz [Beykoz] kılıçbalığı dalyanı 1/229, 1/290
bekmez/pekmez 1/354, 1/355, 2/98, 2/198, 2/207, 3/124, 3/132, 4/57, 5/46, 5/156, 5/164, 9/12, 9/77, 9/96, 9/180, 9/257, 10/271, 10/438, 10/443, ayrıca bkz. dibs
[bekmez çeşitleri]
Ayntâb bekmezi 2/207, 3/124, 9/96, 9/180
Donduran [Yenipazar-Aydın] bekmezi 9/96
dud bekmezi 2/198, 3/132
Halîlü'r-rahmân [el-Halîl-Batı Şeria] bekmezi 10/271
hûrmâ bekmezi 10/443
karpuz bekmezi 10/438
Kuşadası bekmezi 1/354, 9/77
{Merzifon} bekmezi 2/207
üzüm bekmezi 9/96
bekmez şerbeti bkz. şerbet çeşitleri
bekrî/bekrî cânlar 1/288, 1/290, 7/341, ayrıca bkz. harâbâtîler/harâbâtî erenler
bekriyân-ı fâsıkan-ı fâcirân [sapık ve günahkâr bekriler] 5/150
beksumât/peksumât [peksimet] 1/223, 1/226, 1/266, 2/42, 2/106, 3/106, 4/112, 4/131, 5/68, 5/91, 5/198, 5/205, 5/281, 6/52, 6/92, 6/116, 6/228, 6/232, 7/30, 7/42, 7/44, 7/46, 7/65, 8/99, 8/181, 8/182, 8/187, 8/189, 8/194, 8/232, 8/287, 8/320, 9/69, 9/293, 9/295, 9/302, 9/306, 9/416, 9/417, 10/92, 10/173, 10/179, 10/196, 10/233, 10/248, 10/313, 10/435, 10/464
beyâz peksumât/hâs ve beyaz beksumât 1/223, 7/46
beksumât emâneti 1/252
beksumât emîni 1/266, 1/268, 1/293, 7/42, 7/47
beksumât/peksumâtcı furunu 1/251, 5/48
beksumâtcı/peksumâtcı kârhâneleri 1/226
beksumâtcıbaşı/peksumâtcıbaşı 1/268
beksumâtcıyân/peksumâtcıyân esnâfı bkz. esnaflar
Belgrad baklavası/Baklava-yı Belgrad 5/199, 6/53
Belgradî güllaç baklavaları 8/291

92 Evliya'nın açıklaması, Bolu ağzı.

Belh âlûsu[93] 4/159
bend-i mâhî 4/88, 8/325, ayrıca bkz. balık bendi ve dalyan
benefşe [menekşe] şerbeti 9/369, 10/210, 10/242
beng [ü] bâde/beng-i bâde[94] 7/293, 10/206, 10/271, ayrıca bkz. benglik
beng [ü] bâde şerbetciyân esnâfı bkz. esnaflar
bengî [beng tiryakisi, esrarkeş] 1/327, 10/137
benglik/bengilik[95] 1/327, 1/354, 10/206, 10/271
benglikciyân esnâfı bkz. esnaflar
berberîs şerbeti bkz. şerbet çeşitleri
berekât-ı Halîl 1/278, 9/256, 9/257, 10/138, 10/169, 10/315
Berekâtlı âlusu/Bereketli eriği [Daton-Yunanistan] 8/53, 8/244
berş [Ar. afyonlu şurup][96] 1/354, 10/58
berşnâk [berş tiryakisi] 3/50, 4/71
besbâse/besebâse [küçük hint cevizi, muskat][97] 1/262, 1/326, 3/264, 7/102, 8/119, ayrıca bkz. cevz-i bevvâ
beyâz çörek bkz. hâs ve beyâz çörek
beyâz dud/tut 2/198, 3/132, 6/100, 10/269
beyâz ekmek bkz. hâs ekmek
beyâz kâhî/kâhk-i ebyâz bkz. kâhî/kahki çeşitleri
beyâz kiraz bkz. kiraz çeşitleri
beyâz nân/nân-ı beyâz bkz. hâs u/ve beyâz nân
beyâz poğaça 5/268, 7/67, 8/297
beyâz Ramazân pideleri bkz. pide çeşitleri
beyâz somun bkz. hâs ve beyâz somun
beyâz un bkz. hâs ve beyâz un
beyzâ [Ar. yumurta][98] 4/231, 10/496
bezir yağı 1/291, 1/299, 1/340, 4/112, 5/144, 10/194, 10/333, 10/345, ayrıca bkz. zeyt-i hâr
Mısır bezir yağı 1/291
Tekirdağ bezir yağı 1/291
bezir yağı kârhânesi/bezirhâne kârhânesi 1/299, 8/348, 10/344, ayrıca bkz. yağ değirmeni

93 Semerkant'ın güneyinde, günümüzde Afganistan topraklarında bir kent.

94 Farsça *beng* ya da *benc*'den. Yapraklarından uyuşturucu madde elde edilen siyah banotu (*Hyoscyamus niger*), beng bâdesi "Rûm balı ile esrarı [bengi?] ısladup bir gece mayalanup sabâh elekden süzüp yeşil reng bir bâde-i beng [...] olur kim bir ayak içen ayağın kande atduğın bilmez." (10/271), bkz. benglik/bengilik.

95 Keyif verici bir madde. Bazı kaynaklarda datura (*Datura stramonium*) ve siyah banotu (*Hyoscyamus niger*) tohumunun karışımıyla hazırlandığı belirtiliyor, Byzantios 1862, c. III, s. 372.

96 Kenevir tohumu ve afyon şurubuyla yapılan keyif verici terkip. *Helvahane Defteri*'nde padişah için hazırlanan ve adını Romalı Philon'dan alan *Berş-ı Filunniya-i Rûmî*'nin tarifi vardır, Terzioğlu 1992, s. 16; Yerasimos 2002, s. 59.

97 Arapça basbâsah'tan (*Myristica fragrans* ya da *myristica officinalis*). Cevz-i buvvâ ile eşanlamlıdır, Bedevian, s. 407 (2363); MMPND, Myristica.

98 Paskalya anlamındaki *beyz-i ahmer* (kırmızı yumurta) dizine dahil değildir.

bezirciyân enâfı bkz. esnaflar
bezirhâne kârhânesi bkz. bezir yağı kârhânesi
bıldırcın 4/162, 8/169, 8/268, 10/385, 10/390
bıldırcın böreği bkz. börek çeşitleri
bildircın kuşu turşusu bkz. turşu çeşitleri
bıttîh/battîh [Ar. kavun, karpuz] 3/46, 9/340, 9/398, 10/269, 10/457
bıttîhu'l-ahzar [yeşil bıttîh, karpuz] 10/506, ayrıca bkz. karpuz
bıttîhu'l-asfer ya'nî kavun 9/67, 10/269, 10/506, ayrıca bkz. kavun
bî-kaydhâne [meyhane anlamında] 1/356
biber/büber [karabiber] 1/283, 4/260, 5/184, 6/46, 6/240, 6/285, 7/119, 7/277, 10/267, ayrıca bkz. fülfül
biberdân [biberlik] 9/297
Bingöl Yaylası kaymağı 2/205, 6/55
Bingöl Yaylası yoğurdu 1/278
Birgili [Birgi] eriği 8/89
Birimbâl [Mısır] pirinci {1/274}, {3/218}, 8/245, {10/241}
Bitlis emrûdu 8/329
biryân bkz. büryân
biryânciyân esnâfı bkz. esnaflar
biyankökü [meyankökü, deva otu][99] 9/78, 9/95, 10/193, ayrıca bkz. ırk-ı sûs
Balat [Söke] biyankökü 9/78
{Balyambolu [Beydağı]} biyankökü 9/95
biyankökü suyu 10/193, 10/271
bizife [su][100] 2/62
bodana [toprak kap] 1/283
boduç/buduç [101] 1/323, 2/90, 2/92, 2/209, 3/153, 4/28 ayrıca bkz. senek
boğa 6/30
boğaça bkz. poğaça
bokliçse/bukliçse [yoğurt kabı, testi][102] 5/268, 6/247, 8/86
borani bkz. bûrânî
Bosna lahanası 5/239[103]
bostan 1/148, 1/206, 1/207, 2/21
[İstanbul'un meşhur bostânları]
Hacı Haydar bostânı 1/206

99 Deva otlarından *Glycyrrhiza glabra*, Bedevian, s. 298 (1732).
100 Evliya'nın açıklaması, "Lisân-ı Sadşe Abaza". Günümüzde Ubıhça olarak bilinen Kuzeybatı Kafkasya dillerinden biriydi.
101 Ağaç ya da topraktan kısa boylu kap; emzikli su kabı: "Cümle halkı çam ağacından boduç [yapar], lisân-ı Türkî'de emzikli bardaklara boduç derler" (2/209); krş. Tarama Sözlüğü.
102 "Bir bukliçse yoğurd" (5/268); "Bokliçse nâm desti" (8/86). Muhtemelen Boşnakça.
103 Adana kabağı gibi benzetme öğesi olarak kullanılıyor. "Bosna lahanası-misâl kellesi galtân oldu [kopup yere yuvarlandı]." Bu tür benzetmeler için bkz. Dokuzuncu Bölüm: Sebzeler.

Lanka bostânı 1/148, 2/21
Teferrücgâh-ı Dede bostânı 1/207
botom bkz. butum
boza 1/60, 1/220, 1/291, 1/353, 1/354, 2/15, 2/18, 2/19, 2/23, 2/60, 2/90, 2/93, 2/108, 2/129, 2/190, 2/227, 3/152, 3/192, 3/205, 3/262, 3/272, 4/211, 4/274, 4/294, 5/63, 5/99, 5/116, 6/44, 7/195, 7/197, 7/200, 7/213, 7/243, 7/214, 7/215, 7/234, 7/235, 7/246, 7/262, 7/271, 7/277, 7/284, 7/285, 7/286, 7/288, 7/304, 7/311, 7/315, 7/323, 7/332, 7/341, 8/5, 8/21, 8/301, 8/310, 8/322, 9/53, 10/52, 10/193, 10/205, 10/206, 10/210, 10/271, 10/430, 10/435, 10/436, 10/438, 10/449, 10/450, 10/462, 10/463, 10/480, 10/484, 10/489, 10/493, 10/496, ayrıca bkz. subya
[boza çeşitleri]
buğday bozası bkz. mavza
darı bozası 1/220, 2/129, 3/192, 8/310, {10/436}, 10/462
datlı boza bkz. tatlı boza
dolu [boza türü] 7/341
hümüllü [şerbetçiotlu] boza 1/354
İslâmbol bozası 1/354
karpuz bekmezli boza 10/438
kaymaklı boza1/354
keskin boza 1/354, 7/197, 7/271, 7/277, 7/285, 8/5
Kırım bozası 10/462
kutu bozası 1/354, 2/90, 2/93
maksima bozası[104] 1/354, 7/214, 7/234, 7/271, 7/277, 7/284, 7/285, 7/304
mavza [buğday bozası] 10/271
Mısır'ın pirinç subyası 8/310
pirinc bozası 2/129, 3/152, 4/211, {4/294}, 8/310, 10/210, 10/271
subya ya'nî pirinc bozası 1/354, 8/310, 10/193, 10/210, 10/271
süzme boza 2/23
Tatar bozası 5/116, 7/197, 7/200, 7/234, 7/262
tatlı/datlı boza 1/353, 1/354, 3/205, 7/197, 7/304
[İstanbul'un meşhur bozaları]
Arnavud Kâsım bozası [Süleymaniye'de] 1/354
Momo bozası [Unkapanı'nda] 1/354
Usta Ahmed bozası [Unkapanı'nda] 1/354
Sinân bozası [Unkapanı'nda] 1/354
Taşaklı bozası [Ayasofya'da] 1/354
Yâsemen bozası [Süleymaniye'de]1/354
boza bekrîsi 1/353, 1/354, 5/101, 7/215, 7/341
boza darısı bkz. darı çeşitleri

104 "Maksima nâm tatlı bal gibi bozadır" (7/214). Tatlı bozanın, ekşi/keskin bozanın aksine, alkol oranı daha düşüktü, bkz. ayrıca dipnot 476.

boza dükkânı bkz. bozacı dükkânı
boza fıçısı bkz. fıçı çeşitleri
boza küreği 1/357
boza sâkîsi 2/19
bozacı/bozahâneci/bozacıyân esnâfı 1/251, 1/323, 1/353, 1/357, 5/110, 5/173, 7/179, 7/246, 10/194, ayrıca bkz. esnâf-ı subyacı
Arnabud bozacı 2/251, 5/110
ekşi bozacılar 1/353
Tatar bozacı 7/246
tatlı bozacıyân esnâfı 1/353
bozacı dükkânı 2/36, 6/73, 7/201, 7/246, 10/452, 10/455, ayrıca bkz. bozahâne
bozacı kâfirler/kefereler 5/111, 5/173
bozacıbaşı 1/353, 1/357, 1/358
bozacıyân esnâfı bkz. bozacı/bozahâneci
bozahâne/dükkân-ı bozahânı 1/60, 1/62, 1/107, 1/110, 1/142, 1/203, 1/217, 1/225, 1/251, 1/256, 1/282, 1/354, 2/18, 2/38, 2/227, 3/209, 5/63, 5/96, 5/128, 5/144, 5/221, 7/153, 7/170, 7/200, 7/215, 7/222, 7/232, 7/258, 7/339, 7/340, 7/341, 8/72, 8/98, 8/175, 8/180, 8/190, 8/230, 8/329, 8/338, 9/53, 10/106, 10/194, 10/204, 10/205, 10/312, 10/329, 10/374, 10/389, 10/411, 10/430, 10/435, 10/436, 10/438, 10/441, 10/442, 10/445, 10/451, 10/452, 10/456, 10/461, 10/469, 10/470, 10/474, 10/481, 10/482, 10/484, 10/487, 10/490, 10/500, 10/501, 10/502, 10/503, 10/506
bozahâneci alayı 357
Bozcaada şarâbı/misket şarâbı[105] 1/213, 1/358, {6/153}
Bozcaada üzümü/misket üzümü {1/203}, 4/185, 5/158, 7/71, 8/174
Bozdağ Yaylası [Alaşehir] kirazı 9/31
bozon şarâbı bkz. şarap çeşitleri
böbrek 1/282, 7/277
böbrek kebâbı bkz. kebap çeşitleri
böbrek yağı bkz. yağ çeşitleri
böğrülce/böğrilce [börülce][106] 3/262, 4/220, 5/164, 5/199, 5/300, 6/33[107], 6/153, 8/60, 8/75, 10/272
böğrülce/böğrilce çorbası bkz. çorba çeşitleri
börek 1/265, 2/54, 2/92, 2/108, 2/128, 2/174, 2/190, 3/20, 3/108, 3/110, 3/124, 3/135, 4/54, 4/82, 4/125, 4/220, 5/169, 5/206, 5/228, 6/31, 7/67, 7/267, 8/166, 8/273, 8/291, 8/301, 8/310, 9/44, 9/89, 9/279, 9/287, 9/419, 10/411, 10/421, 10/464

105 Bozcaada'nın şarabını Batılı seyyahlar da metheder, bkz. On İkinci Bölüm: İçecekler, dipnot 87.

106 *Vigna unguiculata* ssp. *Unguiculata (L.) Walp.* (eşanlamlısı *Vigna sinensis*) (Arapça *lûbiyâ baladî*, İngilizce *Black-eyed bean*). MMPND, Vigna; Bedevian, s. 614 (3598).

107 "Ve bu dağlarda [Macaristan] fısdık lezzetinde üç köşeli bir gûne lezîz meyve biter, böğrülce kadar ancak vardır [...] acep lezîz ve yağlı meyvedir." Evliya'nın anlatmaya çalıştığı meyve muhtemelen Macarca hólyagos mogyoró denen ufak bir fıstık türüdür. Rahmetli sevgili Yılmaz Gülen aracılığıyla Macar Türkolog Pál Fodor'un verdiği bilgi.

[börek çeşitleri, tatlı/tuzlu]
bahârlı kabak böreği[108] 5/169
bahârlı mutabbak börek 3/110
ballı börek 3/20, 5/206
bıldırcın böreği 8/273
biberli börek 3/108
çiriş [otu] böreği 2/108
[hapsi] böreği 2/54
kaymak börek 3/108
keklik böreği 4/82, 4/125, 8/166, 8/273
komoştovar[109] 8/301, 8/310
lahm-ı acînlı börek [etli, kıymalı börek] 9/279
mekik böreği, baharlı[110] 9/44
mutabbak [katmerli] börek 2/190, 3/108, 10/411
peynirli börek 9/279
sini börekleri 1/265
Şâm börekleri 1/265
tabla börekleri 1/265
Taman [Kırım] böreği 7/267
tava böreği 8/310
tavuk böreği 2/128, 2/174, 3/124, 3/214, 5/228, 7/67, 8/291, 8/310, 9/89
tereyağlı mutabbak börek 2/190
turaç böreği 4/220
yumurtalı börek 10/411
börek furunu 1/251
börekci dükkânı 3/108
börekçiler/börekciyân esnâfı 1/264,1/265, 10/195
buduç bkz. boduç
buğday 1/243, 1/264, 1/266, 1/268, 1/272, 2/60, 2/108, 2/109, 2/132, 2/183, 2/207, 3/20, 3/41, 3/80, 3/106, 3/124, 3/141, 3/209, 3/262, 4/15, 4/44, 4/82, 4/112, 4/124, 4/185, 4/255, 4/294, 5/6, 5/40, 5/60, 5/63, 5/91, 5/96, 5/100, 5/102, 5/115, 5/151, 5/152, 5/164, 5/198, 5/199, 5/228, 5/246, 5/248, 5/268, 5/300, 6/14, 6/44, 6/116, 6/153, 6/158, 6/215, 6/229, 6/247, 6/268, 7/30, 7/65, 7/100, 7/124, 7/147, 7/154, 7/234, 7/270, 7/323, 7/343, 8/75, 8/21, 8/60, 8/75, 8/91, 8/99, 8/126, 8/127, 8/128, 8/136, 8/157, 8/165, 8/181, 8/189, 8/213, 8/232, 8/245, 8/322, 8/337, 8/349, 8/350, 9/30, 9/78, 9/130, 9/157, 9/193, 9/288, 9/302, 10/169, 10/192, 10/271, 10/272, 10/286, 10/315, 10/323, 10/393, 10/397, 10/400, 10/417, 10/420, 10/428, 10/461, 10/471, 10/480, 10/502, ayrıca bkz. gendüm ve hınta

108 Kapak böreği de olabilir, bkz.Dördünca Bölüm: Ekmekler, dipnot 71.
109 "Komoştovar nâm peynir ve yumurtalı tava böreği" (8/310, Arnavutluk).
110 Adını beyzi biçiminden alan bir börek olmalı.

[buğday çeşitleri]
beğlerce buğdayı 3/262
Beşdepe [Karahirmen-Karadeniz] buğdayı 9/398
deve dişi buğday 1/295, 2/98, 2/108, 2/109, 2/174, 3/20, 3/37, 3/80, 3/262, 7/154, 7/234, 8/213, 8/349, 8/350, 9/398
Havrân [Suriye] buğdayı 3/20, 3/41, 4/15, 5/152, {8/349}, 9/273
kılçıksız buğday 2/108, 3/262, 7/154, 9/288
kızıl/kızılca/kırmızı buğday 3/262, 5/63, 9/157
Kosova buğdayı 5/300
Ofçabolu buğdayı 5/300
Tekirdağ buğdayı 6/153, {8/349}, 9/398
buğday anbârı/buğday kuyuları 2/105, 2/195, 2/200, 2/210, 2/218, 2/224, 3/79, 3/88, 3/91, 3/216, 4/183, 4/324, 5/59, 5/94, 5/96, 5/107, 5/114, 5/155, 5/160, 5/186, 5/205, 5/235, 5/276, 5/310, 6/10, 6/56, 6/60, 6/106, 6/111, 6/153, 6/240, 6/308, 7/147, 7/197, 8/232, 9/13, 9/19, 9/39, 9/116, 9/119, 9/126, 9/133, 9/141, 9/214, 9/180, 10/365, 10/369, 10/375, 10/425, 10/490
buğday bâzârı 4/290, 9/23, 10/119, 10/387, 10/396
buğday çalkayıcıyân esnâfı bkz. esnaflar
buğday çorbası/gendüm, hınta çorbası, aşı[111] 1/93, 1/234, 1/264, 2/156, 3/29, 3/44, 3/94, 3/219, 5/168, 5/170, 6/96, 6/148, 7/111, 7/188, 8/199, 9/256, 9/271, 9/273, 9/327, 9/398, 10/99, 10/323, 10/340, 10/487, ayrıca bkz. baba çorbası
[buğday çorbası çeşitleri]
kuzulu buğday çorbası 10/487
lahım pâreli buğday çorbası 3/44
tavuklu buğday çorbası 10/487
yoğurdlu buğday çorbası 10/487
buğday ekmeği/etmeği 1/241, 7/196, 7/271, 8/157, 8/268, 9/18, 10/345, 10/442, 10/498, ayrıca bkz. hâs ekmek, hâs ve beyâz nân, hâs ve beyâz somun
buğday firiki bkz. firik
buğday kuyusu bkz. buğday anbârı
buğday ve şa'îr esnâfı 1/272
Buhârâ âlûsu (âlû-yı Buhârî) 1/285, 2/122, 2/135, 4/159, 4/211, 5/20, 8/53, 8/89, 8/96, 8/244
buhûr/mâ-i buhûr[112] 1/326, 2/123, 2/124, 2/238, 3/167, 3/198, 5/3, 5/87, 5/88, 5/125, 5/136, 5/298, 6/76, 6/77, 9/224, 9/249, 9/309, 9/345, 9/346, 9/349, 9/365, 9/369, 10/170, 10/181, 10/201, 10/203, 10/207, 10/210, 10/212, 10/220, 10/226, 10/240, 10/241, 10/246, 10/254, 10/278, 10/341, 10/346, 10/535, bkz. ikram
buhûrcıyân esnafı bkz. esnaflar

111 *Gendüm*=Far. buğday, *hınta*=Ar. buğday.

112 Gıda maddesi olmamakla birlikte Osmanlı sofra kültürünün önemli bir öğesi olduğundan dizine dahil edildi.

buhûrdân[113] 1/275, 1/310, 2/53, 2/174, 2/179, 2/190, 3/126, 4/152, 4/159, 5/88, 5/125, 5/199, 5/229, 5/302, 8/107, 9/249, 10/250, 10/464
[buhurdan çeşitleri]
altun ile mutallâ [altın yaldızlı] buhûrdân 5/229
fağfûrî buhûrdân 10/464
mücevher buhûrdân 1/275, 1/310, 4/159, 5/125
müşebbek [kafes örgülü] buhûrdân 5/199, 5/302
pirinçden buhûrdân 9/249
sîm-âvân-ı buhûrdân 2/174, 5/88
sîm [ü] zeheb-mutallâ [gümüş ve altın yaldızlı] buhûrdân 2/190
buk [ekmek][114] 6/59
bukliçse bkz. bokliçse
bulama [koyu pekmez] 5/152, 5/155, 5/156, 5/164
bulamaç aşı[115] 2/216
Bulduklu [Amasya] şarâbı[116] 2/98
bulgur/bulkur[117] 2/92, 2/114, 4/112, 7/38, ayrıca bkz. sıkı
bulgur aşı 4/70, ayrıca bkz. hatik
bulgur pilâvı bkz. pilav çeşitleri
buncu bkz. balık çeşitleri
bûrânî/borani [Far.] 1/291, 6/223, 10/270
{bamya} bûrânîsi 10/270
hıyâr bûrânîsi 1/291
{ıspanak} bûrânîsi 10/270
{mülûhiyye} bûrânîsi 10/270
burçak 10/272
Burlos [Burullus-Mısır] karpuzu 10/269, 10/383
Bursa etmeği 9/206
Bursa kestânesi {2/20}, {2/23}, 8/338
Bursa turpu 10/270
Burullûsî [Burlos-Mısır] hûrmâ 10/267, {10/385}
burun otu/burun tütünü [enfiye] 1/188, 10/423
butum/botom[118] 4/38, 5/6

113 Cami, türbe, tekke, kilise ve benzeri dini mekânlardaki buhurdanlar dahil değildir.
114 Evliya'nın açıklaması, Arnavutça.
115 "Bulmac bulamac aşına denir. Sâde undan ve sıvık [cıvık] ve etsiz ederler. Fukarâ ta'âmıdır ve Türki'dir." Ahmed Cavid 2006 [1789], s. 94 (bundan böyle Ahmed Cavid); Steingass, s. 198, *bulmâk*, *bulamâj* maddesi.
116 Polonyalı Simeon da sözünü eder, bkz. On İkinci Bölüm: İçecekler, dipnot 86.
117 Bulgurun kaynaması bazen mecaz olarak kullanılıyor "[kaplıca suyu] çömlekte bulgur kaynar gibi kaynar" (2/114); "dikdik içinde gûyâ bulgur kaynar gibi kurşundan su kaynayup.." (7/38).
118 Arapça *butm*'dan. Güneydoğunda bıttım olarak bilinen menengiç, çitlenbik ağacı ve meyvesi, *Pistacia terebinthus*. "Butın; Türkî menevişdür." Âşık Mehmed, s. 1242.

bûy tohumu [boyotu tohumu, çemen][119] 2/226, ayrıca bkz. hülbe
buz 1/287, 1/288, 2/18, 2/21, 3/136, 3/190, 3/228, 5/226, 7/341, 9/89, ayrıca bkz. kar ve yalı
Keşiş Dağı buzları 1/287, 1/288, {2/21}
buz kesiciler 1/287
buz mahzenleri 7/341
buz pâreli hoşâb 5/226
buzhâne 2/18, 2/101, 5/221
Bühtân/Bohtân [Botan, Siirt-Hakkâri bölgesi] kavunu 4/37, 4/39, 4/215
Bükreş balı 7/183, 7/184
bülbül[120] 1/152, 3/264
büryân/biryân/piryân/püryân/puryân [Far. kebap][121] 1/285, 2/116, 2/128, 2/132, 3/228, 4/158, 4/178, 4/215, 5/300, 6/153, 7/67, ayrıca bkz. kebâb
düzde büryân bkz. düzde büryân/dûzdeh büryân pilav maddesi
kuzu büryân 3/228, 5/300
Leh tavuğu [hindi] puryânı/büryânı 6/153, 7/67
büryân kebâbı şişi 5/136

119 Çemen otu ve çemen yapımında kullanılan tohumu, *Trigonella foenum-graecum*, Baytop 1997, s. 52; Bedevian, s. 593 (3468).
120 Hastalara verilen yiyeceklerden biriydi.
121 Farsça biryân/büryân=kavrularak, tandır ya da ızgarada susuz pişirilmiş et, kebap.

C

cacıh [yenilebilir ot][122] 2/109
cacıhlı peynir bkz. peynir çeşitleri
câm/cam [bardak anlamında] 2/131, 5/19, 7/34, 10/154
câmhâne [meyhane] 1/355
câmûs/câmûs-ı beyâbânı [manda] 1/113, 1/263, 1/264, 1/265, 1/277, 1/279, 1/291, 1/299, 1/305, 1/346, 2/102, 2/129, 2/146, 3/30, 3/102, 3/274, 4/92, 4/103, 4/125, 4/193, 4/292, 4/305, 4/355, 5/27, 5/74, 5/206, 5/268, 7/182, 8/2, 8/60, 8/137, 8/247, 9/167, 10/185, 10/196, 10/211, 10/315, 10/460, 10/462, 10/490, 10/491, ayrıca bkz. dombay
[camus cinsleri]
Adana câmûsu 3/30, 4/103, 4/125, 6/301, 8/60, 10/185, {10/315}
Alman câmûsu 1/346
câmûs-i Habeşi 10/490
Circe [Girga-Mısır] câmûsu 1/279
Siroz [Serres-Yunanistan] câmûsu 4/125, 8/60
Tarsus câmûsu 8/60
Van câmûsu 4/103, 4/125, 4/140, 4/292, 8/60
câmûs bâzârı 8/337
câmûs eti 4/112, 10/340,
câmûs kaymağı 6/55, 8/99, 9/10
câmûs südü bkz. süt çeşitleri
câmûs yoğurdu bkz. yoğurt çeşitleri
cân helvâsı bkz. helva çeşitleri

122 "İlkbaharda tarlalarda biten ve yenilebilen otlar", Derleme Sözlüğü. "Güneydoğuda ağbandır olarak da bilinen yenilebilir ot." Bu bilgiyi, ekmekler ile otlar konusunda hiçbir yardımı esirgemeyen Musa Dağdeviren'e borçluyum. Ağbandır kavurması için bkz. http//www.ciya.com.tr/?yemek=es. Bazı kaynaklarda "ak baldır" olarak da geçer (*Ornithogalum narbonense*), Baytop 1997, s. 25. 1940'lı yıllara ait bir tanıma göre ise "Cacık diye burada, karavuluk (karaavluk), mercimek (mercimelek), çıtlık, kuşkuşu, iğnelik, yemlik gibi otlara derler. Kadınlar kızlar, bahar boyunca, akşamlara kadar dere bayır dolaşıp sele ve çantalar dolusu bu otları toplarlar. Tuzlayarak yufka ekmeğe sarılıp dürülerek yenir. Yahut kaynatılarak veryansın edilir kaşıkla", Makal 1950, s. 125–126.

cân otu[123] 9/53, 9/189, 10/272, 10/407
cân perver meşrûbât bkz. meşrûbât
cân suyu [şarap?] 9/423
cârre/cerre[124] 2/170, 3/64, 4/15, 7/44, 9/203, 9/219, 9/386, 10/158, 10/193, 10/201, 10257, 10/267, 10/273, 10/305, 10/438, 10/440, 10/442, 10/452, 10/453, 10/505, 10/517
cedvâr/cedvâr-ı Rûmî [deva otu][125] 2/109, 5/234, 6/279
cedvâr habbı bkz. hab çeşitleri
celeb-keşân-ı basdırmacıyân-ı sığır bkz. esnaflar
celeb-keşân-ı ganem/koyun celebi bkz. esnaflar
celebân-ı koyun bkz. celeb-keşân-ı ganem
celebân-ı sığır bkz. celeb-keşân-ı basdırmacıyân-ı sığır
cemel eti bkz. deve/cemel eti, lahmı
cemel südü bkz. deve/cemel südü maddesi
cencebil bkz. zencebîl
cerre bkz. cârre
cevâriş[126] 1/354
ceviz yağı bkz. yağ çeşitleri
cevizlik 2/202
cevv [cev, arpa] 4/205, 4/211, 4/214
cevz/ceviz 1/262, 1/286, 1/298, 1/300, 2/59, 2/132, 2/183, 2/223, 3/8, 3/153, 4/57, 5/143, 5/268, 6/103, 6/120, 6/281, 6/282, 7/28, 7/277, 8/244, 9/28, 9/70, 9/85, 9/156, 9/399, 9/419, 10/121, 10/268, 10/370, 10/371, 10/399, 10/486, 10/512
Mudurnu cevizi 3/153, 5/268
Rûm [Anadolu] cevizi/cevz-i Rûmî 1/222, 9/56, 9/279, 10/371, 10/486
cevz-i bevvâ [küçük hint cevizi][127] 10/151, 10/193, ayrıca bkz. besbâse
cevz-i bevvâ murabbası bkz. murabba çeşitleri
cevz-i gülbeser [?] 8/244
cevz-i Hindî [hindistancevizi] 8/244, ayrıca bkz. hindistâncevizi
cevz-i Hindî murabbası bkz. murabba çeşitleri
cevz-i Rûmî bkz. ceviz
cevz-i Rûmî murabbası bkz. murabba çeşitleri
cevziyye bkz. helva çeşitleri

123 "Can otu derler, o kim buğday otudur" (10/272); "Cân otu ki ekmekdir" (10/407). 9/53 ve 9/189'de mecazi anlamda.

124 "Cârreler ile ya'nî toprak destiler" (10/193); krş. Derleme Sözlüğü, cere maddesi.

125 Zencefil familyadan bir rizom (kökgövde) *Curcuma zedoaria*, Şahin 2007, s. 577; Bedevian, s. 217 (1288); Terzioğlu 1992, s. 76.

126 "Hazım yapan anlamındadır. Daha çok mideyi kuvvetlendiren terkipler", Terzioğlu 1992, s. 76. 1640'ta İstanbul'da 5 dirhem *cuvâriş* 1 akçeye satılırdı, Kütükoğlu 1983, s. 103.

127 Arapça *gawz bûwâ*'dan. Cevz-i buvvâ olarak da bilinir, (*Myristica fragrans*, eşanlamlısı *Myristica officinalis*). Günümüz yemek tariflerinde muskat olarak geçer, bkz. dipnot 97.

ceyrân/ceyrân eti, lahmı [ceylan eti] 2/68, 4/330, 7/91, 9/296, 9/299, 9/342, 10/223, 10/255, 10/290, 10/450, 10/459, 10/462, 10/471, 10/473, 10/486, 10/488, 10/489, 10/491, 10/495, 10/496, ayrıca bkz. gazâl
cezîre-i Mecdeddîni [harbeze-i Mecdü'd-dînî] bkz. karpuz/harbuze çeşitleri
cızbız kebâbı[128] 2/252, 5/255, 6/139, 7/41, 10/456
ciğer 1/282, 6/281, 6/222, 7/277, 9/14, 9/17, 10/206, {10/196}, 10/466
koyun/kuzu ciğeri 1/282, 6/281, 6/222, 7/277, 9/14, {10/196}
deve ciğeri 10/206, {10/466}
ciğer köftesi kebâbı 1/282
ciğerciyân-ı koyun/koyun ciğercisi bkz. esnaflar
cilav bkz. çilâv
Circe [Girga-Mısır] câmûsu 1/279
Circe ganemi/koyunu 1/279, 6/16, 10/421
Cize [Giza-Mısır] ganemi 10/517
Cize kaymağı/kışta kaymağı 10/305, 10/517
Cize lebeni [sütü] 10/517
Cize sığırları 10/517
Cize yoğurdu 10/305, 10/517
cübn-i ganem [koyun peyniri] 10/196, ayrıca bkz. peynir
cübn-i hâlûm/hallûm [helim peyniri] 3/172, 10/196, 10/233, 10/248, 10/267, 10/275, ayrıca bkz. peynir
cübn-i hâlûm turşusu ya'nî peynir turşusu [peynir salamurası] 10/267
cübn-i hâlûmiyân ya'nî peynirciyân esnâfı bkz. esnaflar
cüllâb[129] 1/286, 1/353, 1/354, 2/21, 2/118, 3/192, 3/262, 4/82, 8/294, 9/97, 10/138 10/193, 10/269, 10/271, 10/383, 10/409, 10/436. 10/496
[cüllâb çeşitleri]
cüllâb-ı Hamavî 9/97
katr-ı nebât-ı cüllâbı [şeker cüllabı] 2/118, 8/294
kaysı cüllâbı [şerbeti] 4/82, 10/193
pâlûde cüllâbı [şerbeti] 2/21
zerdâlû cüllâbı [şerbeti] 10/193
cüllâbcıyân/cüllâbyân esnâfı bkz. esnaflar

128 Cızbız, cızbız kebâbı, metinde sadece mecaz olarak geçer "Cızbız kebâbı olup hâkister [kül] olurlardı" (5/255), ancak o dönemde de var olan bir kebep türü olduğunu belgelemek için dizine dahil edildi.

129 Farsça *gülâb*'ın (gülsuyu) Arapçalaştırılmış hali. Ayrıca şekerli, baharatlı gül/gülsuyu şerbetine ve müshil ilacına da cüllâb denirdi, Celalüddin Hızır (Hacı Paşa) 1999 [14. yüzyıl], s. 73; Terzioğlu 1992, s. 46. Evliya sözcüğü şerbet, sürgün veren şurup/ilaç ve de tatlı meyvelerle lezzetli içecekleri (su dahil) övmek için mecaz olarak kullanır. Örneğin "[incirlerin] her biri birer tulum cüllâb-ı Hamavîdir" (9/97); "beyâz darı bozası gûyâ cüllâbdır" (3/192).

cümmeyz ağacı/meyvesi [cümbez][130] 4/74, 7/91, 8/244, 9/196, 9/208, 9/215, 9/217, 10/125, 10/138, 10/156, 10/168, 10/174, 10/255, 10/258, 10/262, 10/268, 10/269, 10/333, 10/374, 10/390, 10/395, 10/411, 10/442, 10/529, 10/532, 10/533
[cümmeyz çeşitleri]
ahmer/kırmızı/la'lgûn cümmeyz 9/196, 10/262, 10/268
beyâz cümmeyz 9/196, 10/262, 10/268
sarı cümmeyz 10/262, 10/268

130 Arapça *gummayz*'dan. Günümüzde tropikal incir ve firavun inciri olarak da bilinen *Ficus sycomorus*, Bedevian, s. 278.

Ç

Çağa [Yeniçağa Gölü-Bolu] balığı 5/44
çakal makal [kalye borani][131] 2/92
çakıl ekmeği/etmeği/nânı[132] 2/22, 2/98, 2/128, 3/37, 4/37, 4/82, 4/220, 9/249, 9/279, 10/195, 10/411
anisonlu ve çörekotlu çakıl etmeği 10/411
beyâz çakıl ekmeği 4/37, 9/249, 9/279
çakıl nânı, hâs ve beyâz 4/220
çakılı [çağla][133] 4/38
çakır [şarap] 1/116, 1/118, 2/128, 2/130, 2/131, 4/174, ayrıca bkz. bâde, hamr, mey, müdâm ve şarâb
çakır-ı nâb [hâlis, katıksız şarap] 2/130
çakırhâne [meyhane] 1/356
çaku [ekmek][134] 7/276, 7/277
çalav pilav bkz. çilâv pilav
çam sakızı/kara çam sakızı 1/269, 1/278, 2/120, 4/354
çamiç [kuru üzüm][135] 3/130
çamuka [hamur işi?][136] 8/301, 8/310
çanak 1/313, 1/326, 1/327, 2/212, 2/217, 5/255, 6/172, 7/122, 7/188, 7/252, 7/342, 8/33, 8/175, 8/199, 8/239, 9/17, 10/110, 10/305, 10/517
[çanak çeşitleri]
Dimetoka [Didymoteicho-Yunanistan] kırmızı çanakları 8/33
fağfûrî çanak 7/122
{Kütâhiyye} çanak 9/17
toprak çanak 2/212
çanakcı/çanakçı 1/326, 10/314
çanakcı dükkânları 1/194

131 Evliya'nın açıklaması, Bolu ağzı. Aslında kalye ve borani iki farklı yemektir.
132 Zemini çakıllarla döşeli fırında pişen ekmek; bkz. Dördüncü Bölüm: Ekmekler.
133 Kabuklu yenen yeşil badem, Diyarbakır lehçesi, Bruinessen-Boeschoten 2003, s. 373.
134 "Ekmeğe bu diyârda çaku derler" (7/277, Çerkezce).
135 Evliya'nın açıklaması, Ermenice.
136 "Pişiler ve çamukalar ve komoştovar nâm börek gibi şeyler" (8/301, Arnavutluk).

çapçak [çamçak, genellikle ağaçtan su kabı] 7/341
çâşnigîr 1/284, 2/180, 2/218, 2/220, 2/236, 3/45, 3/232, 3/288, 6/109, 7/94, 7/112, 7/228, 9/286, 10/178, 10/208
çâşnigîr/çâşnigîrân alayı/alay-ı çâşnigîrân 5/140, 10/82, 10/177, 10/191, 10/214, 10/220
çâşnigîrân askeri 4/105
çâşnigîrân-ı vüzerâ ve aşbâzân bkz. esnaflar
çâşnigîrbaşı 1/49, 1/93, 1/77, 1/78, 1/86, 1/93, 1/122, 1/284, 2/185, 2/186, 2/187, 2/190, 2/198, 2/208, 4/61, 4/159, 4/178, 5/19, 5/20, 5/186, 7/184, 7/341, 9/182, 9/347, 10/209, 10/488, 10/490, 10/493
çâşnigîrbaşı konakları 10/99
çavdar 5/82, 5/96, 5/199, 5/228, 7/260, 10/272
çavdar ekmeği bkz. ekmek çeşitleri
çavdar suyu 5/184
çay/çay şerbeti[137] 1/274, 1/298, 1/354, 2/132, 4/76, 4/185, 5/87, 6/176, 9/274, 9/369, 9/397, 10/193, 10/250, 10/444, 10/445
çekirdek 10/194, 10/269, ayrıca bkz. abdüllâvî ve kavun çekirdeği
çelav pilav bkz. çilâv pilav
çengâl hâst [omaç aşı][138] 2/120
çepeç [tavuk][139] 7/244
çevah [yoğurt][140] 2/62
çevren[141] 5/173
çevrenân-ı Ârnâbûdân [Arnavut] bkz. esnaflar
çıbır [küçük ağaç fıçı][142] 1/327, 5/185
çıka/çığa balığı bkz. balık çeşitleri
çılır bkz. çıbır
çıntıyana [deva otu][143] 10/151
çiçekciyân-ı meyveciyân esnâfı bkz. esnaflar
çikâli [su][144] 2/161
çil/çili [çil keklik][145] 1/316, 2/190, 4/317, 5/117, 7/220, 8/44
çilâv/çilâv pilav[146] 2/116, 2/132, 4/76, 4/158, 4/178

137 Sürekli bâdyânla birlikte adı geçen, Mısır'da "şerbet-i çay ve bâdyân" esnafı (10/193) tarafından satılan, kahvehanelerde pişirilen, ikramlarda sunulan bu içeceğin hangi bitkinin çayı olduğu belli değil.

138 Evliya'nın açıklaması, Farsça. "*Cengâl-hast* Ve omaç ve yağcamur dedikleri taam ki Arapça delik derler", bkz. Tarama Sözlüğü, *omaç II* maddesi. Ayrıca bkz. omaç maddesi ve dipnot 539.

139 Evliya'nın açıklaması, Tatarca.

140 Evliya'nın açıklaması, "Lisân-ı Sadşe Abaza", yani Ubıhça, bkz. dipnot 100.

141 Karın zarına (gömlek) sarılmış ciğer kebabı, bkz. Beşinci Bölüm: Etler, dipnot 54.

142 Krş. Derleme Sözlüğü, *çıbır III* maddesi. 5/185'te çılır.

143 Centiyane otu (*Gentiana lutea*). Terzioğlu 1992, s. 76; Bedevian, s. 292 (1698).

144 Evliya'nın açıklaması, Gürcüce.

145 *Perdix perdix.*

146 Farsça haşlanmış sade pirinç anlamındaki *çulav/çilov*'dan, Steingass, s. 398. Metinde *çalav* (2/116), *çelâv* (2/132) ve *cilav* (4/178) olarak geçer.

çile [fiçı] 3/226
çilek/yer çileği[147] 3/144, 3/228, 5/206, 5/234, 6/97, 6/279, 7/28, 8/244[148], 8/331, 10/272
çini kâse bkz. kâse çeşitleri
çini kûze bkz. kûze
çini tabak bkz. tabak çeşitleri
çiniciyân esnâfı 1/327
çiriş [çirişotu][149] 2/108, 2/109, 4/125
çiriş böreği bkz. börek çeşitleri
çiroz bkz. balık çeşitleri
çoban [u] râ'ıyân esnâfı bkz. esnaflar
çoban-ı bahâdırân esnâfı bkz. esnaflar
çobra bkz. çorba
çoçra bkz. çotra
çoçtura bkz. çotra
çom [kızılcık][150] 7/244
çorba/çobra/şorbâ/şûrbâ/aş 1/93, 1/111, 1/152, 1/234, 1/264, 1/283, 1/284, 1/291, 1/324, 2/39, 2/52, 2/54, 2/60, 2/89, 2/116, 2/128, 2/156, 2/185, 2/207, 2/219, 2/243, 3/7, 3/9, 3/29, 3/44, 3/92, 3/101, 3/124, 3/173, 3/212, 3/219, 3/232, 4/76, 4/82, 4/125, 4/178, 4/185, 4/193, 4/220, 4/231, 4/317, 5/14, 5/27, 5/87, 5/88, 5/168, 5/170, 5/206, 5/228, 5/231, 5/311, 6/30, 6/76, 6/96, 6/148, 6/150, 6/153, 6/159, 6/198, 6/214, 6/251, 6/282, 7/111, 7/188, 7/195, 7/214, 7/235, 7/244, 7/263, 7/271, 7/342, 8/5, 8/28, 8/73, 8/103, 8/127, 8/177, 8/187, 8/199, 8/290, 8/330, 9/95, 9/140, 9/171, 9/194, 9/195, 9/226, 9/256, 9/265, 9/271, 9/273, 9/293, 9/327, 9/356, 9/396, 9/400, 10/99, 10/110, 10/132, 10/141, 10/147, 10/271, 10/286, 10/300, 10/323, 10/340, 10/487, ayrıca bkz. maslûka ve paça
[çorba çeşitleri]
ades çorbası/çorba-yı ades bkz. mercimek/ades çorbası maddesi
anberli çorba 5/14
baba çorbası bkz baba çorbası/aş-ı baba çorbası maddesi
balık çorbası {1/291}, {2/54}, 3/9, {5/311}, 8/28
böğrilce [börülce] çorbası 2/60
buğday çorbası bkz. buğday çorbası/gendüm, hınta çorbası maddesi
darı çorbası/pasta çorbası[151] 7/195
dutmaş [tutmaç] çorbası[152] 7/195

147 Söz konusu olan belki de yabani dağ çileğidir. 16. yüzyılda Âşık Mehmed (s. 1315) çileği şöyle tasvir eder "Çilek, bergi sebz-i benefsece müşâbihdür [benzer] [...] ve meyvesi tut gibi[dür] ve bilâd-ı Rûm'un ekserinde kesîrü'l-vücûddur ve meyve-i kûhîdür. Kûh ve deştde [dağ ve ekilmemiş ovada] olur."

148 Benzetme öğesi.

149 Dağ pırasası olarak da bilinen *Asphodelus ramosus* ya da *Asphodelus albus* bitkisi.

150 Evliya'nın açıklaması, Tatarca.

151 Bkz. dipnot 550

152 "... lâkşe çorbası yerler [...] kim ana un çorbası ve dutmaş derler." Bkz. dipnot 167.

firik [olgunlaşmamış buğday tanesi] şorbası, yoğurdlu 6/30
gatnabur[153] bkz. südlü aş
gendüm çorbası bkz. buğday çorbası/gendüm, hınta çorbası maddesi
{hapsi} çorbası 2/54
hınta çorbası bkz. buğday çorbası/gendüm, hınta çorbası maddesi
{hülbe}[154] çorbası 10/271
işkembe çorbası/ta'âm-ı mahmûrân/zerâfet ü kabâhat çorbası 1/282, 1/283
kefâl balığı çorbası 1/291
kıjı çorbası/kıjılı çorba 4/76, 5/27
kırah[155] çorbası 5/206, 6/153, 6/159
kuzulu buğday çorbası 10/487
lahana çorbası 6/159
lalım pâreli buğday çorbası 3/44
lahşa çorbası bkz. lahşa/lakişe çorbası maddesi
limon sulu ekşi çorba 2/39
mastaba çorbası bkz. mastaba çorbası/mastaba aşı maddesi
mercimek/ades çorbası bkz. mercimek/ades çorbası maddesi
nemekdân çorbası [?][156] 2/116
nohud-âb [nohut çorbası] 1/291
nohudap bkz. nohud-âb
otlu çorba 5/228
pasta çorbası bkz. darı çorbası
perhiz çorbası 5/88
piliç çorbası 3/232
Pîr Dede Sultan çorbası[157] 2/207
pirinç/rûz[158] çorbası 3/92, 5/88, 10/99, 10/110
roz çorbası bkz. pirinç rûz çorbası
rûz bkz. pirinç/rûz çorbası
{sala balığı çorbası} 3/9
südlü aş 1/285, 3/102, 5/40, 9/256
şorbâ-yı Halîl[159] 9/256
tarhana çorbası/tarhana aşı 5/27, 9/287
tavuklu buğday çorbası 10/487

153 Bkz. dipnot 244.
154 Bkz. dipnot 323.
155 Bkz. dipnot 411.
156 "[...] sebzevât ve nemekdân ve mastaba çorbası [...] tenavül olunup..." cümlesindeki Farsça "tuz kileri" ve "tuzluk" anlamındaki *nemekdân*'ın çorbayla ilgisi anlaşılmadı, bkz. Steingass, 1427.
157 Merzifon'da Pîr Dede Sultan Tekkesi imâretinde dağıtılan buğday çorbası.
158 Metinde *roz*.
159 El-Halîl'de Hz. İbrahim imaretinde dağıtılan buğday çorbası, bkz. Altıncı Bölüm: Çorbalar.

tovga çorbası[160] 3/124, 5/6, 5/27
un çorbası 7/111, 7/195
yılan çorbası[161] 10/147
yoğurdlu buğday çorbası 10/487
yoğurdlu firik şorbası bkz. firik şorbası
çorbacıbaşı 2/190
çorba-yı ades bkz. mercimek/ades çorbası maddesi
Çorlu'nun kaşkaval peyniri 3/172
çotra/çoçra/çoçtura [şarap testisi][162] 1/186, 1/187, 1/188, 5/316, 7/44
çömçe [büyük kepçe] 1/353, 1/354, 2/15, 7/341
çömlek 1/285, 1/290, 1/308, 1/313, 1/326, 8/175, 10/201
çömlekçi/çömlekciyân esnâfı 1/193, 1/326, 1/327, 8/32, 8/33, 9/77, 10/194
Eyyûb çömlekçileri 1/326
çömlekçi dükkânları 1/194, 1/326
çöpçini [deva otu][163] 6/279, 8/244, ayrıca bkz. saparna
çörek 1/208, 1/265, 1/267, 2/108, 2/109, 2/128, 2/174, 2/190, 3/20, 3/108, 3/110, 3/135, 3/214, 4/37, 4/54, 4/82, 4/124, 4/200, 4/220, 5/14, 5/19, 5/79, 5/169, 5/189, 5/206, 5/228, 5/268, 6/30, 6/31, 7/67, 7/77, 8/235, 8/273, 8/291, 8/310, 8/322, 9/44, 9/68, 9/89, 9/206, 9/279, 9/287, 10/92, 10/171, 10/195, 10/196, 10/211, 10/411, 10/421, ayrıca bkz. kâhî/kâhki, kâk ve kete
[çörek çeşitleri]
Acem çöreği 9/279
bâdemli çörek 1/265, 3/108
bahârlı ve şekerli firançile çöreği bkz. francıla/firançile çöreği
beyâz çörek bkz. hâs ve beyâz çörek
çörekotlu çörek 1/267, 3/108, 6/30
francıla/firançile çöreği 5/79, 8/235, 8/322
futûr [kahvaltı] çöreği [164] 10/411
halka çörek 10/92, ayrıca bkz. kahk
hâs ve beyâz çörek 3/108, 4/37, 5/14, 8/322, 9/287
hâs ve beyâz yağlı çörek bkz. yağlı çörek
hûrmâlı çörek [Mısır] 10/195
kâhî bkz. kâhî/kâhki/kehak maddesi

160 Farsça yoğurtlu yemek anlamındaki *dogh-wâ'dan* (*dogh*=Far. yoğurt), Steingass 1963, s. 545; krş. Tarama Sözlüğü, *tovga* maddesi. 3/124'te *toğa çorbası*, 5/6'da *tuğla aşı*. Türkçede "bozca aşı" olarak da bilinir, bkz. Tarama Sözlüğü.

161 Bkz. dipnot 756.

162 Evliya'nın açıklaması, 5/316; bkz. Tarama Sözlüğü, *çotra* maddesi.

163 Çûb-ı Çînî, Çin sapanası ve kına kına ağacı olarak da bilinen *Smilax China*, Terzioğlu 1992, s. 76; Bedevian, s. 554 (3230); Derleme Sözlüğü, *saparna* maddesi.

164 Bkz. aşağıda futûr/fütûr ta'âmı maddesi.

kakulalı yağlı çörek bkz. karanfil ve kakulalı
karanfil ve kakulalı yağlı çörek 6/30
katmer beyâz çörek bkz. katmer çörek
katmer beyâz yağlı çörek bkz. katmer çörek
katmer çörek/katmer beyâz yağlı çörek 2/109, 2/174, 3/110, 4/124, 5/268
katmer şeref çöreği 4/82
katmer yezd çöreği 2/128
katmerce [bir çeşit yağlı çörek] 3/228
kehak bkz. kâhî/kâhki/kehak maddesi
kete bkz. kete/kete çöreği maddesi
kirde çöreği 7/67
mutabbak [katmerli, yağlı] çörek 5/14
nohutlu çörek 3/214, 5/189, 8/310, 9/44
nohutlu simit çöreği 5/189
pişmiş yumurtalı yağlı çörek 6/30
ruçka [kahvaltı] çöreği[165] 5/228
sûsâmlı çörek 1/267, 3/108
şekerli françile çöreği bkz. fırancıla/fırançile çöreği
şilbe çörek [?] 4/220
tereyağlı futûr çöreği bkz. futûr çöreği
yağlı çörek bkz. yağlı çörek, hâs ve beyâz maddesi
yumurtalı çörek 1/265, 1/267
za'ferânlı çörek 1/267
çörekciler/çörekciyân esnâfı 1/264, 1/265, 3/108, 10/195
çörekciyân esnâfı bkz. çörekciler
çörekçi dükkânı 3/108
çörekotlu çörekler bkz. çörek çeşitleri
çörekotlu ekmekler bkz. ekmek çeşitleri
çörekotu 1/264, 1/267, 4/124, 6/30, 7/71
çuçurya balığı bkz. balık çeşitleri
çullu cücük [tavuk][166] 2/92
çuluk [dutmaç][167] 2/92

165 Bkz. dipnot 594.
166 Evliya'nın açıklaması, Bolu ağzı.
167 Evliya'nın açıklaması, Bolu ağzı. Dutmaç/tutmaç mantı ya da bir tür erişteydi. Evliya lâkşe çorbası için "un çorbası ve dutmaç çorbası" der (7/195). 15. yüzyıl Osmanlıca yemek kitaplarında, Arapçada makarna anlamına gelen *itriyye* (l.Ö 6. yüzyılda, Eski Yunancada mayasız ekmek anlamındaki *itrion*'dan; sözcük daha sonra Arami ve İbrani dillerinde hamur anlamında kullanılırdı) tutmaç olarak çevirilir, Şirvanî 2005 [15. yüzyıl], s. 167 (bundan böyle Şirvanî). Öte yandan Şirvanî mantıyı anlatırken (s. 232) "börek tutmaç yufkası"nı içi doldurulabilecek kadar büyükçe kesilmiş hamur olarak tarif eder.

çüngüs balığı bkz. balık çeşitleri
çür [su][168] 3/130
çüriş yağı [iç yağı][169] 3/193, ayrıca bkz. iç yağı

168 Evliya'nın açıklaması, Ermenice, doğrusu *çur*.
169 Farsça *çerbiş*'ten *çerviş*. Evliya mum yapımında kullanıldığını yazar. *Redhouse*'a göre Rusya'dan ithal edilen ve İstanbul'da mutfakta kullanılan bir yağ.

dakîk [un] 1/19, 2/132, 3/93, 3/108, 4/308, 5/152, 5/198, 5/199, 6/67, 6/14, 6/30, 6/106, 6/318, 7/61, 7/89, 7/100, 7/154, 8/73, 8/108, 8/232, 9/43
dakîk-i değirmen/dakîk-ı rakîk değirmeni bkz değirmen
dakîk-i gendüm [buğday unu] 5/152, 8/108
dakîk-i rakîk [ince un] 4/308, 5/199, 5/225, 6/67, 7/61, 7/89, 7/100, 7/154, 8/73, ayrıca bkz. hâs ve beyâz un
dalyan/dalyanhâne/dalyan-ı mâhî 1/24, 1/226, 1/227, 1/229, 1/251, 1/252, 1/290, 2/41, 3/193, 3/194, 3/195, 4/89, 5/113, 5/150, 6/58, 6/274, 7/134, 7/175, 7/255, 7/338, 8/110, 8/111, 8/275, 8/276, 8/277, 8/278, 8/280, 8/283, 8/295, 8/310, 8/314, 8/315, 8/326, 8/330, 9/27, 9/73, 10/357
[*Seyahatnâme*'deki dalyanlar]
Azak dalyanları 7/255
Beğkoz [Beykoz] kılıçbalığı dalyanı 1/229, 1/290
dalyan-ı kılıçbalığı bkz. Beğkoz kılıçbalığı dalyanı
Erdek dalyanı 5/150
{İslâmbol Boğazı} dalyanları 1/290
Karataşlar [Boğaziçi-İstanbul] kalkan balığı dalyanı 1/290
{Kızılada} [Büyükada] balık dalyanları 2/41
Terkoz'da kürek[170] balığı dalyanı 1/290
Tuna dalyanları 3/193, {5/113}, {7/175}
dalyan sarayı 3/194, 5/113
dalyancıyân esnâfı bkz. esnaflar
dalyanhâne bkz. dalyan
damzırma [süt ürünü?] 3/228
dana 1/279, 1/299, 6/30
darçın/dâr-ı çînî/dar-ı şîn 1/262, 1/283, 1/286, 1/326, 1/354, 2/54, 2/243, 4/39, 4/125, 5/184, 5/199, 6/46, 6/240, 7/102, 7/119, 7/120, 7/164, 8/119, 8/244, 10/151, 10/193, 10/210
darçın arakı bkz. arak çeşitleri
darçın suyu 1/354, 1/356, 6/31
darçınlı hacı şerbeti bkz. şerbet çeşitleri

170 Muhtemelen *külenk*, yani turnabalığı, bkz. dipnot 74.

darçınlı zerde bkz. zerde çeşitleri
darı/dârû 1/285, 1/353, 1/357, 2/60, 2/173, 2/177, 2/183, 2/195, 3/106, 4/44, 4/50, 4/103, 4/112, 4/159, 4/171, 4/325, 4/355, 5/4, 5/6, 5/62, 5/64, 5/91, 5/96, 5/100, 5/194, 5/199, 5/228, 5/248, 5/268, 5/307, 6/116, 6/229, 6/282, 7/147, 7/195, 7/196, 7/200, 7/229, 7/234, 7/269, 7/270, 7/271, 7/277, 7/312, 7/323, 7/343, 8/21, 8/91, 8/99, 8/126, 8/157, 8/158, 8/162, 8/165, 8/169, 8/173, 8/322, 9/126, 10/272, 10/286, 10/434, 10/435, 10/436, 10/437, 10/439, 10/442, 10/443, 10/450, 10/454, 10/455, 10/459, 10/461, 10/464, 10/471, 10/477, 10/480, 10484, 10/486, 10/489, 10/495, 10/496, 10/499, ayrıca bkz. erzen
[darı çeşitleri]
beyâz darı 10/428, 10/436
boza darısı 1/357, 7/234
kavrulmuş darı 7/229, ayrıca bkz. taklan
kızıl/kırmızı darı 4/44, 4/82, 7/168, 10/286, 10/435
lazot darı 2/177, 2/183
Tekirdağ darısı 1/353
darı aşı 4/159
darı bozası 1/220, 2/129, 3/192, 8/310, {10/436}, 10/462
darı çorbası bkz. çorba çeşitleri
darı ekmeği/kızıl darı ekmeği 4/47, 4/82, 4/112, 4/178, 5/4, 5/228, 7/271, 10/348, 10/428, 10/434, 10/437, 10/441, 10/443, 10/449, 10/450, 10/458, 10/459, 10/462, 10/487, 10/495
dâr-ı fülfül/dârû-yı fülfül [karabiber türü][171] 1/262, 1/326, 5/184, 7/102, 8/119, 10/151
dâr-ı it'âm/dârü'l-it'âm bkz. imâret
darı lapası bkz. pasta/darı pastası
darı nân[ı] bkz. nân çeşitleri
darı pastası bkz. pasta/darı pastası
darı potğası [darı lapası] 7/195, ayrıca bkz. potga/potğa
dâr-ı çînî bkz. darçın
dar-ı şîn bkz. darçın
dâru'z-ziyâfe/dâru'z-ziyâfât [ziyafet evi, imâret] 1/65, 1/67, 1/69, 1/74, 1/76, 1/102, 1/149, 2/52, 2/97, 2/243, 3/22, 3/110, 3/117, 3/123, 3/219, 3/236, 3/262, 3/270, 4/82, 4/92, 4/113, 4/125, 4/211, 4/220, 4/255, 4/278, 4/287, 4/293, 4/314, 4/317, 4/325, 5/40, 5/51, 5/63, 5/166, 5/168, 5/169, 5/190, 5/199, 5/207, 5/208, 5/228, 5/275, 5/291, 5/300, 6/64, 6/96, 6/237, 6/247, 6/251, 6/253, 6/282, 7/110, 7/153, 7/188, 7/233, 7/251, 7/258, 8/27, 8/32, 8/50, 8/52, 8/73, 8/77, 8/93, 8/103, 8/121, 8/145, 8/166, 8/224, 8/285, 8/288, 8/309, 8/320, 8/349, 8/330, 10/4, 10/66, ayrıca bkz. imâret
dârü'l-imâret bkz. imâret
datlıcı 2/190

171 Arapça biber anlamındaki *fulful*'dan (*Piper longum L.*) Karabiberden daha az yakıcı, zarif kokulu bir biber türü.

debbe[172] 1/323, 2/216, ayrıca bkz. yağbâr ve yağdân
debbeciyân esnâfı bkz. esnaflar
defne bkz. tefne
değirmen/değirmân/değirmen-i dakîk [un değirmeni] 1/19, 1/237, 1/251, 1/252, 1/266, 1/267, 1/287, 1/298, 1/341, 1/354, 1/360, 2/16, 2/100, 3/66, 3/93, 3/168, 3/189, 3/195, 3/199, 3/220, 4/308, 4/351, 5/4, 5/49, 5/84, 5/96, 5/143, 5/158, 5/161, 5/182, 5/199, 5/211, 5/225, 5/236, 5/260, 5/265, 5/298, 6/14, 6/17, 6/33, 6/71, 6/103, 6/111, 6/151, 6/154, 6/169, 6/228, 6/229, 6/246, 6/253, 6/261, 6/289, 6/290, 6/318, 7/61, 7/66, 7/88, 7/89, 7/100, 7/154, 7/215, 7/227, 7/257, 7/259, 7/269, 7/340, 8/25, 8/26, 8/35, 8/36, 8/73, 8/80, 8/82, 8/86, 8/108, 8/126, 8/154, 8/155, 8/201, 8/232, 8/237, 8/245, 8/247, 8/257, 8/261, 8/273, 8/303, 8/317, 8/341, 8/350, 9/13, 9/31, 9/35, 9/47, 9/68, 9/80, 9/101, 9/125, 9/131, 9/134, 9/140, 9/143, 9/160, 9/175, 9/197, 9/199, 9/421, 10/50, 10/194, 10/196, 10/345, 10/351, 10/365, 10/369, 10/374, 10/377, 10/389, 10/396, 10/400, 10/409, 10/411, 10/412, ayrıca bkz. âsiyâb-ı mâ ve yağ değirmeni
at değirmeni bkz. at değirmeni/değirmân-ı esb maddesi
Devne [Devnya-Bulgaristan] değirmenleri 3/168, 5/49, 7/175
el değirmeni 7/100, 7/196, 7/259, 8/126, 8/350,10/345, 10/351
Manya [Mani-Yunanistan] değirmenleri 8/261
Mataracı değirmenleri [Cübeyle/Jablah-Suriye] 9/199
Mitroviçe [Kosova] değirmenleri 6/103
sığır değirmeni 6/151
su değirmeni bkz. âsiyâb-ı mâ maddesi
Tuna/Duna değirmenleri 1/19, 3/195, 5/199, 6/151
yel değirmeni bkz. yel değirmeni maddesi
değirmân-ı esb bkz. at değirmeni
değirmenciyân esnâfı bkz. esnaflar
değirmenciyân-ı esb esnâfı bkz. esnaflar
değirmenciyân-ı üzüm esnâfı bkz. esnaflar
değirmen-i mâ esnâfı bkz. esnaflar
delve [delv, su kovası] 10/216
Demirhisâr [Sidirokasrto-Yunanistan] nârı 8/63
deniz amı [deniz anası?][173] 8/267
deniz kestânesi bkz. balık çeşitleri
Derende [Darende-Malatya] âlûsu 8/53
Dergezîn kavunu 4/215
derrâkî şeftâlû bkz. şeftali çeşitleri
deryâ haşerâtları bkz. balık çeşitleri
destehân [sofra örtüsü] 2/116, 2/119, 4/157, 4/158, 4/159, 4/178, bkz. sofra ve kap

172 Çeşitli kaplar için kullanılan Arapça *debbe* sözcüğü, metinde deriden yağ kabı anlamında kullanılıyor, Steingass, s. 503; Stachowski 1998, s. 55; Tarama Sözlüğü, *debe II* maddesi.

173 "Hattâ denizde yüzer gezer deniz amını dahi yerler kim anda aslâ kandan bir katre eser yokdur."

desti [testi] 1/62, 1/284, 1/357, 7/71, 7/252, 8/86, 8/141, 8/146, 8/149, 8/175, 8/177, 9/77, 9/115, 10/193
sivri toprak testi 7/71
destici dükkânları 7/252
destmâl [elbezi, havlu, mendil] 4/157, 4/177, 10/210
devâ otcuları/otcular esnâfı 1/327, ayrıca bkz. ispençer/ispençerân esnâfı
devâ otları/devâ-i giyâhât bkz. ahşâb/ahşâbât, edviye otları
devâhâne [meyhane anlamında] 1/356
deve/deve-cemel eti, lahmı 7/260, 7/323, 8/3, 8/4, 8/5, 8/21, 9/300, 9/345, 9/424, 10/179, 10/196, 10/206, 10/211, 10/212, 10/350, 10/397, 10/428, 10/434, 10/441, 10/443, 10/450, 10/457, 10/459, 10/462, 10/466, 10/467, 10/468, 10/480, 10/486, 10/491, 10/493, 10/499, 10/518
yaban[i] deve 7/323, 8/3, 8/4
deve ciğeri 10/206, {10/466}
deve ciğeri satıcı esnâfı bkz. esnaflar
deve dişi buğday bkz. buğday
deve dişi gendüm bkz. gendüm
deve eti (pişmiş) satıcı esnâfı 10/206
deve kuşu [eti] bkz. et/lahm çeşitleri
deve kuşu yumurtası 8/337, 9/342, 10/462
deve/cemel südü[174] 7/195, 7/311, 7/323, 8/21, 10/348, 10/428, 10/434, 10/449, 10/450, 10/459, 10/463, 10/480, 10/489, 10/493, 10/496, ayrıca bkz. şîr-i şütür
dibek [büyük havan] 1/292, 10/149, 10/194, 10/271, 10/351, ayrıca bkz. havân
dibs [pekmez] 1/286, 9/12, 9/257, ayrıca bkz. bekmez
dibs-i Halîl [el-Halil-Batı Şeria] 9/257
inebü'd-dibs [üzüm pekmezi] 1/286
Tavşanlı [Kütahya] dibsi 9/12
dibs-i Halîl pâlûdesi bkz. palûde çeşitleri
dicâc/dücâc [Ar. tavuk] 1/318, 3/22, 9/260
dikdik [çömlek] 1/264, 7/38
dikdük [kiraz kurusu][175] 2/91
dil peyniri 3/172, 3/274
dilber/dilber lebi ma'cûnu 1/262, 1/354, 9/43, 9/53
dilberân-ı helvâcıyan bkz. helvâcı dilberânları
dilçe balığı bkz. balık çeşitleri
Dimetoka [Didymoteicho-Yunanistan] kırmızı bardağı/çanağı/ibriği/kâsesi 8/33
Dimyât [Mısır] pirinci {1/274}, 3/218, 10/193, {10/241}, 10/389, {10/390}, 10/393

174 "Deve südü bozadan ziyâde sekir verir {arak gibi}" (10/463).
175 Evliya'nın açıklaması, Bolu ağzı.

dînâr şarâbı [şurup; ilaç][176] 9/369
dink/ding [dibek] 9/83, 10/374, 10/389, ayrıca bkz. dibek
Diyârbekir gezengevîsi [kudret helvâsı][177] 3/144, {4/37}
Diyârbekir kavunu[178] {4/37}, 4/39, 4/215, ayrıca bkz. Şatt kavunu
dokat [öğütülmüş acıbakla][179] 5/33
dolma 1/285, 1/291, 5/199, 5/206
[dolma çeşitleri]
kabak dolması 1/285, 5/206
lahana dolması 1/285, 5/206
mumbâr dolması 1/285
patlıcan dolması 1/285
soğan dolması 1/285, 1/291
yaprak dolması 1/285
dolma kabağı bkz. kabak çeşitleri
dolma tavuk kapaması bkz. kapama çeşitleri
dolmacı/dolmacıyân esnâfı 1/285, 2/190
dom hûrmâsı ya'nî âsî hûrmâ[180] 10/426, ayrıca bkz. âsî hûrmâ
dombak [kestane][181] 2/91
dombay/donbay/dombay eti [manda] 8/3, 8/4, 8/5, 8/60, ayrıca bkz. câmûs
yaban[i] dombay 7/323, {8/3}
dombay kebâbı bkz. kebap çeşitleri
domuz/hınzîr/domuz eti/hınzîr eti 2/62, 2/183, 5/69, 5/312, 7/43, 7/44, 7/280, {7/284}, 7/285, {7/286}, 7/320, 7/323, 7/325, 8/2, {10/486}, 10/150
don yağı [iç yağı] 4/112, 5/181, 7/183
donbay bkz. dombay
Donduran [Yenipazar-Aydın] bekmezi 9/96
döngel [muşmula][182] 2/92
döş [göğüş] 1/283
dud/tut [dut] 1/222, 1/263, 1/285, 2/23, 2/98, 2/198, 3/63, 3/64, 3/66, 3/68, 3/72, 3/80, 3/84, 3/97, 3/98, 3/132, 3/144, 3/147, 4/52, 4/189, 6/97, 6/100, 6/118, 7/235, 7/260,

176 Hekim Cibril ibn Bahtişu [9. yüzyıl] tarafından hazırlanan ve bir dinara satıldığı için bu adla anılan şurup/ilaç, Terzioğlu 1992, s. 81. *Şarab-ı Dinârî* okka fiyatı 130 akçe ile 1640 tarihli Narh Defteri'nin en pahalı şerbetidir, Kütükoğlu 1983, s. 103.

177 "Gökten mişe ağaçları yaprağı üzre yağar lâtif ü müshil havlâdır" (4/37). "Kudret helvasının bir cinsi, Urfa-Mardin-Diyarbakır-Bitlis-Siirt arasında, gayet sınırlı bir bölgede bulunur", Bruinessen-Boeschoten 2003, s. 324, dn. 140.

178 Bkz. aşağıda dipnot 648; Onuncu Bölüm: Meyveler.

179 "Lisân-ı Arab'da dokat ya'nî [...] bakla gibi türmüs nâm bir habbe olur. Anı un edüp sabun gibi el yıkarlar" (5/33); krş. Dankoff-Tezcan, s. 121, *dukât* maddesi.

180 Bkz. dipnot 31.

181 Evliya'nın açıklaması, Bolu ağzı.

182 Evliya'nın açıklaması, Bolu ağzı.

8/36, 8/141, 8/146, 8/151, 8/155, 8/244, 8/266, 8/273, 8/276, 8/316, 8/317, 8/321, 9/60, 9/152, 9/168, 9/180, 9/194, 9/197, 9/199, 9/200, 9/202, 9/208, 9/209, 9/211, 9/215, 9/217, 9/221, 9/226, 9/229, 9/258, 10/269, 10/506
[dut çeşitleri]
Arabkîr dudu/dud-ı Arabgîr 1/285, 3/144
beyâz dud/tut 2/198, 3/132, 6/100, 10/269
{Divriği} dudu 3/132
ekşi dud 1/222
ekşi kara dud 8/155, 9/152, 10/269
kara dud 7/260
mor dud 2/198, 3/132, 10/269
sarı dud 2/198
siyâh dud 2/198, 3/132, 6/118, 9/60
siyâh ekşi dud bkz. ekşi kara dud
dud bâğları/bağçesi 2/23, 3/68, 3/90, 3/98, 9/197
dud balı bkz. bal/asel çeşitleri
dud bekmezi bkz. bekmez çeşitleri
dud hoş-âbı bkz. hoşaf çeşitleri
dud kurusu 2/198
dud pilavı bkz. pilav çeşitleri
dud şarâbı 1/354, 1/355, 2/98, 3/94
dud şarâbı [şerbet anlamında][183] 1/276, 3/132, 5/154, 9/369, 10/210
dudum [kabak][184] 8/41
duhân [Ar. tütün] 4/159, 5/87, 6/52, 6/232, 8/152, 8/78, 8/275, 8/340, 10/242, ayrıca bkz. tütün ve tütün/duhân çeşitleri
duhân-fürûş esnâfı bkz. esnaflar
duhter-i rez şerbeti bkz. şerbet çeşitleri
duhter-i rez şırası bkz. şıra çeşitleri
durrâki şeftâlû bkz. şeftali çeşitleri
dutmaç [tutmaç][185] 2/92
dutmaş çorbası bkz. çorba çeşitleri
dücâc bkz. dicâc
dühn-i hâlis [hâlis yağ] 10/400
dükkân-ı bozahân bkz. bozahâne
dükkân-ı duhân-fürûş bkz. duhân-fürûş
dükkân-ı ehl-i harâbât ya'nî meyhâne 8/146, ayrıca bkz. meyhâne
dükkân-ı mâ-fürûş bkz. esnaflar
dükkân-ı meykede bkz. meykede

183 3/132 ve 5/154'te şerbet, diğer sayfalarda şarap olarak geçer.
184 Evliya'nın açıklaması, Lisân-ı Çingene.
185 Bkz. dipnot 167.

dürbülü/dürbili/dürbali bkz. üzüm/engür/ineb çeşitleri
dürme etmeği bkz. ekmek/somun çeşitleri
dürüğ otu [durak otu, dereotu] 8/120, 8/347
düzde büryân/dûzdeh büryân pilav [186] 2/116, 2/128, 2/132, 4/76, 4/158, 4/178, 4/215
düzenciyân esnâfı bkz. esnaflar

186 Etli pilav olarak yorumlanabilir. Metinde *düvdeh* (2/116), *düzde* (2/128, 2/132), *düvezde* ve 4. ciltte *düzdeh* olarak geçer, krş. Dankoff 1990, s. 117, dn. 2.

E
ebkâme [ekmek aşı][187] 2/120
{Edirne} ayva perverdesi [marmelâtı] 3/262
{Edirne} ayvası 3/262
{Edirne} gülâbı 3/262
{Edirne} helvâsı 3/262
Edremit şarâbı 1/213
[Edremit} zeytûnu 9/56
{Edremit} zeytûnyağı 9/56
edviye/edviye otları [deva otları, ilaçlar] 1/262, 1/326, 1/327, 2/109, 2/117, 4/185, 5/75, 6/229, 6/279, 8/120, 8/243, 8/310, 9/43, 9/78, 10/10, 10/147, 10/149, 10/151, 10/201, 10/268, ayrıca bkz. ahşâb, deva otları, ma'cun ve tiryâk
edviye-i ahşâbât/edviye-i ahşâbât ispençer bkz. ahşâb/ahşâbât, deva otları
Eflâk tuzu 5/60, 6/8
Eflâk-Boğdan aselleri/balları 1/274, 1/299
eftîmûn-ı ikrîti [deva otu] [188] 8/244
eğir/eğirotu/eğir kökü[189] 1/30, 1/238, 1/326, 3/152, 3/194, 4/88, 5/43, 5/44, 6/111, 6/122, 6/313, 6/319, 7/23, 7/102, 7/288, ayrıca bkz. yel otu
Azak eğiri 1/30, 1/238, 3/152, 6/319
Çağa eğiri/Çağa kökü [Yeniçağa Gölü-Bolu] 3/152, 6/319, 7/288
Gerede eğiri 1/30
Kanije gölü eğiri/Kanije kökü 1/30, 1/238, 3/152, 6/122, 7/288
Ten suyu [Don nehri] eğiri 7/288

187 Evliya'nın açıklaması, Farsça. Doğrusu *âb-gâme*'dir. Şirvanî, s. 249; Ahmed Cavid, s. 5, *âb-kâme* maddesi.

188 Eskiden ayrıca bağboğan, küsküt, günümüzde ise bostanbozan, şeytansaçı olarak bilinen Yunanca "tymian üstünde" anlamındaki *epíthymon*'dan türeyen eftîmûn (*Cuscuta epithymum*), çoklukla kekik üstünde gelişen sarılıcı bir parazittir. Ancak tıbbi kullanımı olan bu bitkinin Girit'e özgü bir çeşidi yoktur. Evliya parazitle kekiği karıştırtırmış ve "eftîmûn-ı ikrîti" derken Girit'te bol miktarda bulunan kekik türlerinden birini kastediyor olabilir. Ayrıca bu parazit-kekik ilişkisinden dolayı Yunancada epithýmion (tymian üstü) yabani kekik çiçeği anlamına da gelir, bkz. Georgiadēs-Panagiotidēs 1897, s. 771; Celalüddin Hızır (Hacı Paşa) 1999 [14. yüzyıl], s. 184; Baytop 1997, s. 50; Bedevian, s. 217 (1290).

189 *Acorus calamus*, Terzioğlu 1992, s. 7, 78; Tarama Sözlüğü; bkz. ayrıca dipnot 369.

eğlencehâne [meyhane anlamında] 1/356
Eğriboz köfteri bkz. Ağriboz köfteri
ekir[190] 3/228
ekmek/etmek/ekmeğ 1/43, 1/50, 1/61, 1/197, 1/213, 1/220, 1/223, 1/241, 1/263, 1/264, 1/265, 1/267, 1/274, 1/278, 1/284, 2/22, 2/45, 2/52, 2/89, 2/90, 2/98, 2/108, 2/109, 2/116, 2/128, 2/202, 2/204, 2/220, 2/252, 3/20, 3/32, 3/37, 3/94, 3/103, 3/108, 3/110, 3/135, 3/152, 3/155, 3/181, 3/192, 3/195, 3/197, 3/205, 3/214, 3/289, 3/290, 3/292, 4/37, 4/47, 4/57, 4/82, 4/112, 4/124, 4/127, 4/128, 4/147, 4/178, 4/211, 4/294, 5/4, 5/53, 5/60, 5/63, 5/68, 5/72, 5/79, 5/87, 5/88, 5/124, 5/152, 5/164, 5/174, 5/185, 5/199, 5/200, 5/227, 5/228, 5/230, 5/254, 5/255, 5/291, 5/311, 6/30, 6/31, 6/46, 6/47, 6/50, 6/51, 6/52, 6/73, 6/91, 6/96, 6/103, 6/172, 6/185, 6/198, 6/202, 6/214, 6/247, 6/256, 6/272, 6/277, 6/284, 6/291, 6/296, 6/297, 7/27, 7/47, 7/55, 7/71, 7/81, 7/93, 7/119, 7/160, 7/183, 7/195, 7/196, 7/244, 7/247, 7/260, 7/271, 7/276, 7/277, 7/285, 7/311, 7/323, 7/342, 8/2, 8/3, 8/21, 8/22, 8/28, 8/34, 8/73, 8/98, 8/127, 8/128, 8/157, 8/167, 8/181, 8/186, 8/187, 8/202, 8/268, 8/273, 8/291, 8/349, 8/350, 9/10, 9/17, 9/18, 9/31, 9/36, 9/44, 9/53, 9/56, 9/68, 9/84, 9/89 9/132, 9/133, 9/138, 9/143, 9/152, 9/155, 9/157, 9/171, 9/180, 9/192, 9/193, 9/206, 9/221, 9/249, 9/256, 9/279, 9/340, 9/356, 9/428, 10/41, 10/42, 10/52, 10/100, 10/147, 10/171, 10/173, 10/176, 10/179, 10/195, 10/211, 10/235, 10/237, 10/266, 10/267, 10/274, 10/278, 10/133, 10/335, 10/340, 10/345, 10/346, 10/348, 10/351, 10/352, 10/366, 10/374, 10/390, 10/392, 10/400, 10/405, 10/407, 10/408, 10/411, 10/416, 10/418, 10/420, 10/421, 10/428, 10/434, 10/435, 10/437, 10/441, 10/442, 10/443, 10/449, 10/450, 10/458, 10/459, 10/462, 10/464, 10/487, 10/495, 10/496, 10/498, 10/515, ayrıca bkz. bazlama, gözleme, hon, hubz, kirde, lavaşa, nân (nân çeşitleri), pide ve somun
[ekmek/somun çeşitleri]
Amasiyye Lâdik ekmeği bkz. Lâdik ekmeği
anisonlu ve çörek otlu çakıl etmeği 10/411
anasonlu ve çörek otlu hâs ve beyâz ekmek 4/124, 9/44
arpa ekmeği/etmeği 7/196, 8/350, 9/18, 10/133, 10/345, 10/346, 10/450, {10/458}, 10/459, 10/462
beyâz çakıl ekmeği bkz. çakıl ekmeği
beyâz ekmek bkz. hâs ekmek maddesi
buğday ekmeği/etmeği bkz. buğday ekmeği/etmeği maddesi
çakıl ekmeği bkz. çakıl ekmeği/etmeği/nânı maddesi
çavdar ekmeği 9/18
çörekotlu ve râziyâne sulu ve anisonlu hâs ve beyâz somun 4/124
çörekotlu ve sûsâmlı hâs beyâz ekmek 1/264
darı ekmeği bkz. darı ekmeği/kızıl darı ekmeği maddesi
dürme etmeği 9/152
esmerü'l-levn ekmek/esmer nân 4/221, 9/256, 10/420, ayrıca bkz. siyâh ekmek

190 Ekir ya da hekir, "Eritilmiş yağın tortusu", Derleme Sözlüğü, *hekir* maddesi.

fotula [fodla/fodula][191] 1/264
françile ekmeği bkz. françile/francıla/fîrancıla ekmeği maddesi
gâsûl tohumu ekmeği[192] 10/352
girde bkz. kirde
hâs ekmek/hâs ve beyâz ekmek bkz. hâs ekmek maddesi
hâs ve beyâz girde 2/128
hâs ve beyâz somun; 2/89, 3/9, 4/124, 6/91, 7/135
heldine ekmeği 5/228, {6/284}
kalımbok ekmeği bkz. kalımbok ve kalımbok ekmeği maddesi
karanfîl ve darçın suyuyla yoğrulmuş ekmek 6/31
kirde/girde bkz. kirde maddesi
külde pişmiş ekmek 7/277
Lâdik ekmeği/memecik ekmeği 1/220, 2/204, 4/124, 5/152
Latin ekmeği/somunu 5/199, 5/228
lavaşa bkz. lavaşa/levaşe/lavâşa nânı maddesi
Macar ekmeği/somunu bkz. sipov ekmeği
mekik ekmeği[193] 9/36
memecik ekmeği bkz. Lâdik ekmeği
Osmânî ekmek 10/173, 10/420
pirinç ekmeği 4/294
pişi 3/103, 3/228, 7/149, 7/277, 8/301, 10/346
pişi lavaşa yufka ekmeği 3/32
Sabanca ekmeği/nânı 4/124, 8/349
Sabanca somunu 1/220, 2/89, 2/204, 5/152
sacda pişen yufka ekmeği 3/94, ayrıca bkz. yufka ekmeği
sipov ekmeğı/ Macar somunu bkz. sipov ekmeği maddedi
siyâh ekmek 4/211, ayrıca bkz. esmerü'l-levn ekmek
somun bkz. somun maddesi
söbü [beyzi] ekmek 9/36
tennûr ekmeği 2/109
Tophâne somunu 1/220, 2/22, 3/166, 3/289, 4/124, 4/128, 8/248
Tophâne'nin İsa Çelebi somunu 3/166, 4/124
yufka ekmeği/yufka aş ekmeği 3/94, 5/53, 9/152
yulaf ekmeği 6/214
ekmek aşı 2/120, 4/38, ayrıca bkz. ebkâme ve nân u mûz aşı
ekmek ayvası 2/98, 3/262, 4/16, 5/300, 8/89, 8/329
ekmek/etmek furunu 1/251, 1/252, 2/52, 9/130, 10/195, 10/266, 10/400, 10/409
ekmek tirîdi 1/291

191 Yunanca pidecik anlamındaki *pitúla*'dan.
192 Evliya'nın açıklaması için bkz. 10/351.
193 "Mekik-misâl bir söbü [beyzi, oval] ekmekdir".

ekmekci/etmekçi dükkânı 1/264, 2/36, 2/38, 2/89, 7/168, 7/170, 8/238, 9/289, 10/195, 10/383
ekmekci/etmekçi/ekmekciyân esnâfı 1/188, 1/264, 1/265, 1/266, 1/268, 1/285, 1/293, 2/249, 1/358, 3/49, 10/195, 10/203, 10/206, 10/326, ayrıca bkz. habbâz ve nânbâz
ekmekciyân-ı yeniceryân esnâfı bkz. esnaflar
ekmekçi hâkimi 8/34
ekmekçibaşı/etmekçibaşı 1/43, 1/264, 1/267, 1/268, 1/273, 1/285, 1/293, 1/295, 2/190, 4/79, 10/136, 10196, 10/203, 10/209
ekmekçibaşı kârhânesi 10/153
ekmekhâne/ekmekhâne kârhânesi 6/228, 7/174, 10/100
ekşi bozacılar bkz. bozacı
ekşi dud bkz. dut çeşitleri
ekşi kara dud bkz. dut çeşitleri
ekşi su 5/231
el değirmeni 7/100, 7/196, 7/259, 8/126, 8/350, 10/345, 10/351
elma 1/285, 1/300, 2/40, 2/53, 2/109, 3/14, 3/135, 4/15, 4/16, 4/125, 4/296, 4/341, 5/70, 5/79, 5/80, 5/82, 5/85, 5/86, 5/144, 5/200, 5/228, 5/233, 5/268, 5/291, 5/300, 5/304, 6/1, 6/2, 6/47, 6/91, 6/99, 6/103, 6/215, 6/281, 6/295, 6/296, 6/308, 7/28, 7/91, 7/161, 7/234, 7/235, 7/244, 7/247, 7/250, 7/262, 7/306, 7/312, 7/341, 8/5, 8/8, 8/244, 8/247, 8/322, 8/329, 8/340, 9/60, 9/116, 9/143, 9/145, 9/162, 9/257, 9/273, 9/279, 9/328, 9/423, 10/268, 10/506, 10/515, ayrıca bkz. tüffâh, sîb ve yabluka[194]
[elma/tüffâh çeşitleri][195]
Akhisâr [Bosna-Hersek] elması 5/233
Akşehir tebekânî elması 3/14
asfaru'l-levn tüffâh [sarı elma] 7/250
Aspuzu [Malatya] elması 7/250
cângülî [cân gülü?] tüffah 4/125
Duvrak [Basra] elması 4/296
ferik elması 4/16
Firenk elması 4/341
Harput hezârî elması 3/135
hayevânî elma [?] 5/268, 5/300
İzmit'in ferik elması 4/16
İzmit misket elması 4/16
kırmızı-sarı elma 4/16
kış elması 2/109, 8/247
Kocaeli elması/tüffâhı 1/285
Kocaeli misket elması 3/135
Köstendil [Bulgaristan] elması 4/125, 5/304, 7/250

194 *Tüffâh*=Ar. elma; *sîb*=Far. elma; *yabluka*=Slav. elma.
195 3/177 ve 4/71 benzetme öğesi.

Malatıyye elması 4/16, 5/304, 7/250
Medîne elması 9/328
misket elması 3/135, 4/16, 4/125, 4/341, 7/250
seylânî tüffâh[196] 4/125
sibet mîlânî[197] 2/128
Sinop elması 2/53
Sudak [Kırım] elması/tüffâhı 4/16, 4/125, 5/304, 7/250
Şâmî tüffâh 4/125, {9/279}
tebekânî elma/tüffâh[198] 3/14, 3/177, 4/71, 4/125, 6/28, 6/91, 9/89
{Van} elması 4/125
yeşil elma 4/16
za'ferânî tüffâh[199] 4/125
elma suyu 1/203, 1/354, 1/356
Küpeli Yahûdi'nin mümessek elma suyu 1/203
emlec[200] 3/264, 7/122, 8/96
emlec/emlec ü Kâbülî [Kâbil emleci] murabbası 3/264, 4/76, 8/45
emlec/emlcc ü Kâbülî reçeli 4/159, 8/96, 10/242
emlec-i Kâbülî [şerbeti] bkz. şerbet çeşitleri
emrûd/armud 1/228, 1/285, 1/301, 2/36, 2/45, 2/53, 2/98, 2/109, 2/118, 2/122, 2/128, 2/135, 2/139, 2/140, 2/149, 2/161, 2/176, 2/198, 2/204, 2/210, 2/222, 2/243, 3/20, 3/147, 3/214, 3/228, 4/15, 4/16, 4/57, 4/82, 4/125, 4/177, 4/185, 4/189, 4/194, 4/205, 4/211, 4/220, 4/229, 5/20, 5/53, 5/70, 5/79, 5/80, 5/82, 5/85, 5/86, 5/144, 5/199, 5/206, 5/228, 5/232, 5/233, 5/261, 5/291, 5/295, 6/47, 6/118, 6/215, 6/231, 6/256, 6/281, 7/19, 7/27, 7/28, 7/154, 7/160, 7/161, 7/168, 7/233, 7/234, 7/235, 7/244, 8/5, 8/244, 8/246, 8/322, 8/329, 8/331, 8/332, 8/349, 9/17, 9/26, 9/31, 9/60, 9/104, 9/116, 9/145, 9/399, 9/423, 10/268, 10/506, 10/515
[emrûd/armut çeşitleri]
Abbâsî armudu 2/118, 2/122, 2/135, 2/139, 2/149, 4/82, 4/125, 4/194, 4/229, 5/20
ahlât emrûdu bkz. ahlât emrûdu maddesi
{Arınudlu} emrûdu 2/36
Âzerbâycân emrûdu 1/285
beğ emrûdu 2/53, 3/214, 4/16, 8/329
{Beğbâzârı} emrûdu 2/243
Beybini emrûdu [Kazvin-İran] 4/220
Bitlis emrûdu 8/329

196 Lâl taşı renginde kırmızı elma.
197 Muhtemelen Mîlân [İran] elması anlamında *sib-i Mîlânî*, krş. Âşık Mehmed, s. 910, *sîb-i meyelâni*.
198 Bkz. dipnot 17.
199 Safran renginde sarı elma, metinde *zağafranî* olarak geçen sözcük cildin 2. baskısında düzeltildi.
200 Günümüzde "amla" olarak bilinen Hindistan kökenli *Phyllanthus emblica* (eşanlamlısı *Emblica officinalis, Mirobalanus embilica*) ağacının genellikle tıbbi amaçla kullanılan, şurup ya da reçel yapılan meyvesi, Terzioğlu 1992, s. 47, *şarâb-ı emlec*.

Engürü [Ankara] emrûdu 4/125
Gîlân [Hemedan-İran] emrûdu 4/211
gök sulu emrûd[201] 1/301, 2/204, 4/16
gülâbî emrûdu 2/53
Hoy [Azerbaycan eyaleti-İran] emrûdu 2/204
hüsn-i yûsuf emrûdu[202] 3/214
ıssı yemez emrûdu 6/215
Karamân emrûdu[203] 2/204
kış emrûdu 8/331
{Kütâhiyye} emrûdu 9/17
{Lâdik} emrûdu 2/204
Lahîcân [Gilan eyaleti-İran] emrûdu 2/53
Malatıyye emrûdu[204] 1/301, 2/204, 4/16, 4/82, 8/329
meleçe/melece/melçe emrûdu[205] 2/118, 2/122, 2/135, 2/149, 2/243, 4/82, 4/125, 4/185, 4/194, 4/205, 4/229, 5/20
Merend [Marand, Azerbaycan eyaleti-İran] emrûdu 2/204
nebî emrûdu bkz. peygamber emrûdu
Necm-i halef emrûdu 2/128
{Ohri} emrûdu 8/329
Ordubâr emrûdu [Ordubad-Nahçıvan Özerk Cumhuriyeti] 1/301, 2/118, 2/122, 2/204, 2/243, 5/20, 8/329
peygamber emrûdu/nebî emrûdu 2/128, 2/140, 4/185, 4/194
sebz-gûn [yeşil] emrûd 2/243
Tesû emrûdu/Tesü emrûdu [Tasuj, Azerbaycan eyaleti-İran] 1/301, 2/204, 2/243, 4/194, {8/329}
Ürdibâri emrûd bkz. Ordubâr emrûdu
yere basmaz emrûdu[206] 5/228, 5/232, 6/256
zenâne emrûdu 2/128
emrûd kaka/emrûd kurusu 2/198, 3/114
emrûd şerbeti bkz. şerbet çeşitleri
emrûd turşusu bkz. turşu çeşitleri
emzikli bardak [ağızlıklı kap] 2/209, ayrıca bkz. boduç
enâcîr bkz. incîr
enâr bkz. nâr

201 Eylülde olgunlaşan bir armut cinsi, Kut 2008, s. 59.
202 "Tirnovi ve Şumnu'dan. Bir tarafı al bir tarafı sarı, misk rayihalı üzüm mevsiminde olur, beheri elli dirhem [150gr]", Kut 2008, s. 58.
203 "Rengi sarı [...] âbdâr ve kumsuz, üçü bir kıyye [okka], ağustos sonraca olur", Kut 2008, s. 58.
204 "Seksen gûne âbdâr emrûdu sicillâtda mastûr olup..." (4/16).
205 "Acem diyârı"nın leziz armut cinslerinden biriydi, Evliya ayrıca Bitlis ve Van'da da kaydeder.
206 "Konya Ereğlisi'nden güz mevsiminde olur. Uzunca yeşil, beheri yüz dirhem [300gr.]", Kut 2008, s.55; Onuncu Bölüm: Meyveler.

encâs [Ar. iccâs yerine][207] 1/285, 2/122, 5/20[208], 7/108[209], 8/53, ayrıca bkz. âlû ve erik
encâs-ı Mardin bkz. Mardin âlûsu/encâsı
encîr bkz. incîr
enginar[210] 6/272
engübîn/bal-ı engübîn [bal][211] 2/120, 2/138, 3/174, ayrıca bkz. asel, asel-i musaffâ ve bal
engübîn şerbeti bkz. bal/asel/engübîn şerbeti
engür/engûr [Far. üzüm] 1/208, 1/263, 1/285, 2/23, 2/53, 2/122, 2/128, 2/135, 2/139, 2/140, 2/144, 2/149, 2/160, 2/176, 2/210, 2/212, 3/114, 3/124, 3/135, 3/172, 3/177, 3/214, 4/17, 4/20, 4/49, 4/50, 4/52, 4/82, 4/102, 4/125, 4/185, 4/189, 4/194, 4/195, 4/204, 4/205, 4/211, 4/220, 5/20, 5/156, 6/24, 6/91, 6/122, 6/153, 6/256, 7/27, 7/67, 7/71, 7/235, 8/131, 8/146, 8/149, 8/155, 8/160, 8/163, 8/169, 8/174, 8/244, 8/247, 8/271, 8/273, 8/309, 9/17, 9/22, 9/28, 9/36, 9/55, 9/70, 9/93, 9/95, 9/106, 9/107, 9/131, 9/132, 9/179, 9/249, 9/257, 9/261, 9/279, 9/328, 9/399, 9/423, 10/101, 10/172, 10/268, 10/421, 10/424, 10/515, ayrıca bkz. üzüm ve ineb
engür ağacı/asması/dırahtı/şeceri [üzüm asması] 9/44, 9/55, 9/70, 9/95, 9/106, 9/143
engür sirkesi bkz. sirke çeşitleri
engür şerbeti bkz. şerbet çeşitleri
engür şîresi/şîre-i engür bkz. şıra çeşitleri
Engürü [Ankara] emrûdu 4/125
Engürü paçası 2/226
Engürü pasdırması 2/226
Erdek dalyanı 5/150
Erdek mikset üzümü 5/150
Erdek şarâbı 5/150
Erdel [Transilvanya] balı 1/299
Erdel [Transilvanya] tuzu 5/210, 6/8
Ereçek [Erçek-Van] balığı 4/171
Erganî engürü 4/20
erik 3/201, 5/47, 5/70, 5/79, 5/80, 5/82, 5/85, 5/86, 5/199, 5/206, 5/228, 5/300, 6/1, 6/2, 6/47, 6/100, 6/153, 6/215, 6/295, 6/296, 6/308, 7/27, 7/28, 7/55, 7/59, 7/149, 7/154, 7/160, 7/168, 7/234, 7/235, 7/244, 7/247, 7/262, 7/341, 8/53, 8/89, 9/60, 10/268, ayrıca bkz. âlû (âlû çeşitleri) ve encâs [iccâs]
[erik/âlû çeşitleri]
Alî Fakılar eriği[212] 8/89
bardak eriği 5/300

207 Evliya'nın kelime oyunlarından biri, Arapça erik anlamındaki iccâs yerine, pislik anlamındaki encâs sözcüğünü kullanır. Mardin âlûsu/encâsı için bkz. Onuncu Bölüm: Meyveler, dipnot 55.
208 Metinde *Mardin acası*.
209 Benzetme öğesi,"gözleri *Mardin encâsı* gibi."
210 "Enginar nâm bir zerzevât..." (Dubrovnik).
211 Farsça *angubîn*=bal.
212 "Her bir dânesi pilic yumurtası gibi olur", Sefercioğlu 1985, s. 76.

Belhî âlûsu [Belh-Afganistan] 4/159
Berekâtlı âlusu/Bereketli eriği [Daton-Yunanistan] 8/53, 8/244
Birgili [Birgi] eriği 8/89
Buhârâ âlûsu (âlû-yı Buhârî)[213] 1/285, 2/122, 2/135, 4/159, 4/211, 5/20, 8/53, 8/89, 8/96, 8/244
dal eriği 7/59
Derende âlûsu 8/53
Fransa eriği 9/60
göğem 1/285, 2/165, 3/201, 3/228, 5/206, 6/1, 6/231, 8/5, 8/8, 10/272
göğem-i Tımışvar [Temeşvar-Romanya] 1/285
Horasan âlûsu (âlû-yı Horasanî) 4/159
Mardin âlûsu/encâsı/icâsı/eriği[214] 1/285, 5/20[215], 7/108[216], 8/53, 8/89, 8/244
Nehar âlûsu (âlû-yı Nehârî)[217] [Nahar-İran?] 4/229
{Ohri} âlûsu 8/329
Pojeğa [Pozega-Hırvatistan] eriği 7/59
sarı erik/âlû-yı zerd 2/128, 4/220
sarı küçük erik 8/53
siyâh erik 6/215, 7/168
erik ağası 8/53
erik hoşâbı bkz. hoşaf çeşitleri
erkeç teys-i beyâbânî [yabani erkek keçi, teke] 4/306
Ermenek nârı 9/155
erneb [Ar. tavşan] 4/330, 9/304, 10/290, ayrıca bkz. hargûş ve tavşan
erzen [Far. darı] 2/120, 4/89, 4/220, 4/255
esbi beyâbânî bkz. yaban at
esnaflar
[yiyecek-içecek, keyif verici maddeler ve mutfak-sofra gereçleriyle ilgili esnaflar]
esnâf-ı âb-ı gülâbcıyân 1/262, ayrıca bkz. esnâf-ı mâ-i gülâb-fürûş
esnâf-ı adesciyân 1/275
esnâf-ı afyoncuyân 1/327
esnâf-ı ağcıyân [ağ ile balık avlayanlar] 1/290
esnâf-ı ağcıyân [balık ağı örenler] 1/291, 10/201
esnâf-ı ağda tüccârı 1/287
esnâf-ı ağdacıyân 1/286, 1/287
esnâf-ı ağılcıyân 1/277
esnâf-ı akîdeciyân 1/289

213 Bkz. Onuncu Bölüm: Meyveler.
214 Encâs/icâs için bkz. dipnot 207.
215 Metinde *Mardin acası*.
216 Benzetme öğesi, bkz. dipnot 209.
217 "Âlû-yı Nehârîsi bat beyzası [kaz yumurtası] kadardır."

esnâf-ı amberciyân 1/326
esnâf-ı arakcıyân 1/355
esnâf-ı arka sakkâsı 1/265
esnâf-ı aşbâz-ı başcıyân bkz. başcıyân-ı aşcıyân esnâfı maddesi
esnâf-ı âşcıyân bkz. aşcı/aşcıyân esnâfı maddesi
esnâf-ı attârân bkz. attâr/attârân esnâfı maddesi
esnâf-ı attârân-ı kahveciyân 1/327, ayrıca bkz. esnâf-ı kahve tüccârı
[esnâf-ı] attârân-ı Mısır 1/326
esnâf-ı attâr-ı çömlekciyân 1/326, 10/201
esnâf-ı ayş-çakılcıyân 10/195
esnâf-ı bâdemli köfterciyân 1/286
esnâf-ı bâğbân 1/263, 10/192
esnâf-ı bâğçevân 1/300
[esnâf-ı] bahârlı şerbetciyân[218] bkz. şerbetci/şerbetciyân esnâfı maddesi
esnâf-ı bakkâlân bkz. bakkâl/bakkâlân esnâfı maddesi
esnâf-ı bakkâlân-ı tâcirân 1/298
esnâf-ı bakkâl-ı pasdırmacıyân 1/299
esnâf-ı bal-sucuyân 1/354
esnâf-ı balcıyân bkz. esnâf-ı tüccârân-ı balcıyân
esnâf-ı balık ağı örücü bkz. esnâf-ı ağcıyân
esnâf-ı balık emîni bkz. balık emîn/balık emîni ağası maddesi
esnâf-ı balık sayyâdı bkz. balık sayyâdları/balık sayyâdı esnâfı maddesi
esnâf-ı balıkcıyân-ı satıcıyân 1/290
esnâf-ı bâzâra gidenler 10/100, 10/205, 10/240
esnâf-ı bâzergân-ı pirincciyân bkz. esnâf-ı pirincciyân
esnâf-ı beksumâtcıyân/peksumâtcıyân 1/266, 10/195
esnâf-ı beng [ü] bâde şerbetciyân 10/206
esnâf-ı benglikciyân 1/327
esnâf-ı bezirciyân 1/299, ayrıca bkz. esnâf-ı zeyt-i hârciyân
esnâf-ı biryânciyân 1/285
esnâf-ı bozacıyân bkz. bozacı/bozahâneci/bozacıyân esnâfı maddesi
esnâf-ı börekciyân 1/264, 1/265, 10/195
esnâf-ı buğday çalkayıcıyân 1/266
esnâf-ı buhûrcıyân 1/326, 10/210
esnâf-ı celeb-keşân-ı basdırmacıyân-ı sığır 1/281
esnâf-ı celeb-keşân-ı ganem/koyun celebi 1/277, 1/281, 3/272
esnâf-ı ciğerciyân-ı koyun/koyun ciğercisi 1/282, 10/196
esnâf-ı cübn-i hâlûmiyân ya'nî peynirciyân 1/277, 10/196
esnâf-ı cüllâbcıyân/cüllâbyân 1/286, {10/193}
esnâf-ı çâşnigîrân-ı vüzerâ ve aşbâzân 1/284

218 Metinde *buhârlı*.

esnâf-ı çerçiden hâcetciyân ya'nî ayakda gezen attâr 1/327
esnâf-ı çevrenân-ı Ârnâbûdân [Arnavut] 1/282
esnâf-ı çiçekciyân-ı meyveciyân 1/301
esnâf-ı çoban [u] râ'ıyân 1/277
esnâf-ı çoban-ı bahâdırân 1/280
esnâf-ı çömlekciyân bkz. çömlekçi/çömlekciyân esnâfı maddesi
esnâf-ı çörekciyân bkz. çörekciler/çörekciyân esnâfı maddesi
esnâf-ı dalyancıyân 1/290
esnâf-ı debbeciyân[219] 1/323
esnâf-ı değirmenciyân 1/266
esnâf-ı değirmenciyân-ı esb [at] 10/196
esnâf-ı değirmenciyân-ı üzüm 1/287
[esnâf-ı] değirmen-i mâ 1/266
esnâf-ı devâ otcuyân bkz. ispençerân esnâfı
esnâf-ı deve ciğeri satıcı[sı] 10/206
esnâf-ı dihkân, ya'nî çiftci 10/192
esnâf-ı dolmacıyân 1/285, 2/190
esnâf-ı duhân-fürûş 10/194
esnâf-ı dükkân-ı ırka sûs[220] 10/193, 10/206
esnâf-ı dükkân-ı mâ-fürûş 10/193
esnâf-ı düzenciyân[221] 1/290
esnâf-ı eğrekciyân[222] 1/277
esnâf-ı ehl-i keyf, afyoncuyân bkz. esnâf-ı afyoncuyân
esnâf-ı ehl-i şevk, benglikciyân bkz. esnâf-ı benglikciyân
esnâf-ı ekmekciyân bkz. ekmekci/etmekçi/ekmekciyân esnâfı maddesi
esnâf-ı ekmekciyân-ı yeniçeriyân 1/264
esnâf-ı eşribe-i mümessek [misk kokulu] 1/276
esnâf-ı eyvâycı ya'nî çiniciyân 1/327
esnâf-ı filcân kinedcisi [porselen tamircisi] 1/326
esnâf-ı fincâncıyân 1/326,10/201
esnâf-ı galburcıyân 1/266
esnâf-ı gevrekciyân 11/264, 1/265, 1/286, 10/195
esnâf-ı gırbâlât [buğdayı kalburdan geçirenler] 10/192
esnâf-ı gözlemeciyân 1/265, 10/195, 10/326
esnâf-ı gurâbiyyeciyân 1/265, 10/195
esnâf-ı güllâccıyân 1/266
esnâf-ı habbâzân ya'nî ekmekciyân bkz. habbâz/habbâzân/habbâzîn maddesi

219 Bkz. dipnot 172.
220 "Irka [ırk-ı] sûs, ya'nî biyankökü [meyankökü] suyu kaynadup satarlar" (10/193).
221 "Çırnık [küçük kayık] ile liman liman olta sicimlerden deryâya bırağup [balık] sayd ede[nler]".
222 *Eğrek*, sürü hayvanlarının istirahat ettiği yer, Tarama Sözlüğü.

esnâf-ı hardalcıyân 1/285
esnâf-ı helvâcıyân bkz. helvâcı/helvâcıyân esnâfı maddesi
esnâf-ı helvâcıyân-ı bîrûn 1/289
esnâf-ı helvâcıyân-ı şîrîn-zebân 1/288
esnâf-ı helvâcıyân-ı tablakârân 1/289
esnâf-ı helvâ-yı mirây 10/206
esnâf-ı hoşâbcıyân bkz. hoşâbcı/hoşâbcıyân esnâfı maddesi
esnâf-ı hûrmâlı çörek bkz. esnâf-ı temr-ayşcıyân
esnâf-ı ığrıbcıyân-ı sayyâdân[223] 1/290
esnâf-ı ırka sûs 10/193, 10/206
esnâf-ı ısıcak pâlûdeciyân1/286
esnâf-ı ısıcak pâlûdeciyân-ı kavvâfân 1/286
esnâf-ı ıspanakcıyân [ve] sebzeciyân 1/285
esnâf-ı ıssı şerbetciyân şerbetci/şerbetciyân esnâfı maddesi
esnâf-ı ispençerân ya'nî devâ otcuyân bkz. ispençerân/ispeçer
esnâf-ı istiridyeciyân 1/291, 1/289
esnâf-ı işkembeciyân, ta'âm-ı mahmûrân 1/282, 1/283, 10/196
esnâf-ı kâhîciyân 1/264, 1/265, 10/195
esnâf-ı kahve döğücü 4/249, 10/194
esnâf-ı kahve tüccârı 1/276, 10/201
esnâf-ı kahveciyân 10/193
esnâf-ı kahveciyân-ı piyâde 10/193
esnâf-ı kâkciyân 10/195
esnâf-ı kanaracıyân-ı Bağçekapusu 1/279
esnâf-ı kanaracıyân-ı Yedikule 1/279
esnâf-ı karcıbaşı 1/287, 1/288, 2/21
esnâf-ı kârhâne-i çömlekciyân 1/326
esnâf-ı kârhâne-i yoğurdcubaşı 1/278
esnâf-ı karityacıyân/karityacılar[224] 1/289, 1/290, 1/291
esnâf-ı karpuzcuyân bkz. esnâf-ı manavân
esnâf-ı kassâbân bkz. kassâb/kassâbân esnâfı
esnâf-ı kassâbân-ı Etmeydânı 1/278
esnâf-ı kassâbân-ı sığır/sığır kasâbı esnafı 1/277, 7/99, 10/196
esnâf-ı kassâbân-ı Yahûdân/hıref-iYahûdî kassâbı 1/277, 10/196
esnâf-ı kaşıkcıyân 1/335
esnâf-ı katâyifciyân 1/265, 10/195
esnâf-ı kaymakcıyân 1/278
esnaf-ı kazancıbaşı [bakırcılar] 1/308, 1/309

223 Iğrıp ağıyla balık avlayanlar.
224 Karitya ağıyla balık avlayanlar.

esnâf-ı kebâbcı ve köfteciyân 1/285
esnâf-ı kebâbcıyân 10/196
esnâf-ı keyyâl, ya'nî buğday ölçücü 10/192
[esnâf-ı] kışta lebbân ya'nî yoğurdcular 10/196
esnâf-ı köfteciyân bkz. esnâf-ı kebâbcı ve köfteciyân
esnâf-ı köfterciyân bkz. esnâf-ı bâdemli köfterciyân
esnâf-ı kuru sarımsakcıyân 1/283
esnâf-ı lebbân-ı germâ [sıcak süt] 10/193
[esnâf-ı] lebbân-ı teys [keçi sütü] 10/196
esnâf-ı leblebiciyân 1/300, 10/197
esnâf-ı levzü'n-nebî fürûşı10/194
esnâf-ı lokmaciyân 1/265, 10/195
esnâf-ı ma'âcinciyân/ma'âcuncıyân 1/262, 10/197
esnâf-ı ma-fürûş 10/193
esnâf-ı mahlebciyân 1/286
esnâf-ı mâ-i devâkâr 10/197
esnâf-ı mâ-i gülâb-fürûş 10/201, ayrıca bkz. esnâf-ı âb-ı gülâbcıyân
esnâf-ı manavân ya'nî karpuzcuyân 1/301
esnâf-ı mandıracıyân 1/277, 1/279, 6/87
esnâf-ı mandıracıyân-ı yeniçeriyân 1/279
esnâf-ı me'kûlât u meşrûbâtçılar bkz. me'kûlât [u] meşrûbât fürûht edici esnâf maddesi
esnâf-ı meşrûbât-ı devâ 1/262
esnâf-ı meyhâneciyân bkz. meyhâneci/meyhâneciyân esnâfı maddesi
esnâf-ı meyhâneciyân-ı piyâde 1/355
esnâf-ı meyhâneciyân-ı Yahûdân 1/357
esnâf-ı meyhâne-i koltuk 1/355
esnâf-ı meyveciyân bkz. esnâf-ı çiçekciyân-ı meyveciyân
esnâf-ı miskciyân 10/201
esnâf-ı mutabbakcıyân [katmerciler] 10/195
esnâf-ı müsellesciyân 1/355
esnâf-ı natrûncıyân 10/195
esnâf-ı nışasdacıyân 1/266, 10/195
esnâf-ı pâlûdeciyân bkz. pâlûdeci/pâlûdeciyân esnâfı maddesi
esnâf-ı pasdırmacıyân bkz. esnâf-ı bakkâl-ı pasdırmacıyân ve esnâf-ı tâcirân-ı pasdırmacıyân
esnâf-ı peksumâtcıyân bkz. esnâf-ı beksumâtcıyân
esnâf-ı peynirciyân bkz. esnâf-ı cübn-i hâlûmiyân ve esnâf-ı teleme peynirciyân
esnâf-ı pirincciyân/pirincciler 1/274, 1/275, 10/201
esnâf-ı pişmiş deve eti satıcı[sı] 10/206
esnâf-ı pişmiş sıçan satıcı 10/206

esnâf-ı saçmacıyân[225] 1/290
esnâf-ı sakkâyân-ı şehr 1/265
esnâf-ı sakkâyân-ı yeniçeriyân/yeniçeri sakkâsı 1/265, 10/211, {10/215}
esnâf-ı sakkâ-yı cemmâl/deve sakkâsı 10/152, 10/193, 10/235
esnâf-ı sakkâ-yı hammâr [eşek] 10/193, 10/235
esnâf-ı sakkâ-yı piyâde 10/193
esnâf-ı salatacıyân 1/285
esnâf-ı sa'lebciyân 1/286, 10/193
esnâf-ı salhaneci/salhaneciyân 1/276, 10/196
esnâf-ı sanâyi' fincânciyân bkz. esnâf-ı fincâncıyân
esnâf-ı sarımsakcıyân bkz. esnâf-ı kuru sarımsakcıyân
esnâf-ı saya-i [ağıl] celebân-ı koyun 1/277
esnâf-ı sayyâd-ı çömlekçi[226] 1/290
esnâf-ı sebzeciyân bkz. esnâf-ı sebzevâtcı
esnâf-ı sebzehâne emîni 1/252, 1/291, 1/295
esnâf-ı sebzevâtcı/sebzeciyân/sebzevâtcıyân 1/263, 1/285, 10/196
esnâf-ı sepetciyân-ı sayyâd-ı mâhî 1/290
esnâf-ı sıfracıyân [sofracıyân] 1/323
esnâf-ı sığır kasâbı bkz. esnâf-ı kassâbân-ı sığır
esnâf-ı sıpkıncıyân[227] 1/290
esnâf-ı simitciyân/simitciler 1/265, 1/348,10/195
esnâf-ı sirkeci 1/283, 10/193
esnâf-ı sirkecibaşı 1/283, 1/284, 10/194
esnâf-ı soğancıyân 1/284
esnâf-ı subyacı/subyacıyân 1/354, 10/193, 10/206
esnâf-ı sucukcuyân 1/285
esnâf-ı südciyân bkz. südciyân/südcü esnâfı maddesi
esnâf-ı südciyân-ı ganem 1/277
esnâf-ı südciyân-ı sevr 1/277
esnâf-ı südciyân-ı sûhteyân 1/286
esnâf-ı südlü aşçı/südlü aşcıyân 1/285, 10/196
esnâf-ı şehriyyeciyân 1/265, 10/195
esnâf-ı şekerciyân bkz. şekerci/şekerciyân esnâfı maddesi
esnâf-ı şerbetciyân bkz. şerbetci/şerbetciyân esnâfı maddesi
esnâf-ı şerbetciyân-ı beng [ü] bâde bkz. şerbetci/şerbetciyân esnâfı maddesi
[esnâf-ı] şerbetciyân-ı berberîs bkz. şerbetci/şerbetciyân esnâfı maddesi
[esnâf-ı] şerbetciyân-ı bî-dükkân bkz. şerbetci/şerbetciyân esnâfı maddesi
esnâf-ı şerbetciyân-ı piyâde bkz. şerbetci/şerbetciyân esnâfı maddesi

225 Saçma ağı ile balık avlayanlar.
226 Çömlekle balık avlayanlar.
227 Zıpkınla balık avlayanlar.

[esnâf-ı] şerbet-i çay ve bâdyân bkz. şerbetci/şerbetciyân esnâfı maddesi
esnâf-ı şırlugancı/şırlugancıyân 1/298, 10/194
esnâf-ı şîşeciyân [üretici] 1/326, 10/201
esnâf-ı tâcirân-ı pasdırmacıyân 1/281
esnâf-ı tâcirân-ı şîşeciyân 1/327
esnâf-ı tatlı bozacıyân bkz. bozacı/bozahâneci/bozacıyân esnâfı maddesi
esnâf-ı tavukcuyân 1/318, 10/199
esnâf-ı teleme peynircıyân 1/278
esnâf-ı temîrhindî şerbetçileri bkz. şerbetci/şerbetciyân esnâfı maddesi
esnâf-ı temr-ayşcıyân [hûrmâlı çörek esnafı] 10/195
esnâf-ı tereyağcıyân 1/278
esnâf-ı tokad [ağıl]-celebân-ı sığır 1/277
esnâf-ı tulumcıyân ve sakâ meşki yapıcı 1/323, 10/200
esnâf-ı turşucuyân, ta'âm-ı fâsıkân/turşucu 1/283, 10/193
esnâf-ı tuzcuyân 1/264, 10/195, 10/196
esnâf-ı tüccârân-ı ankâ-yı Mısır 1/275
esnâf-ı tüccârân-ı balcıyân 1/299
esnâf-ı tüccârân-ı gılâl 10/195, 10/196
esnâf-ı tüccârân-ı yağcıyân 1/292
esnâf-ı tüccâr-ı gılâl bkz. esnâf-ı tüccârân-ı gılâl
esnâf-ı tüccâr-ı kahveciyân bkz. esnâf-ı kahve tüccârı
esnâf-ı ûd ü amberciyân 1/326, 10/201
esnâf-ı un elekciyân/elekciyân-ı dakîk 1/266, 10/195
esnâf-ı uncuyân bkz. uncu/uncular/uncuyân esnâfı maddesi
esnâf-ı yağ değirmeni cenderecisi 1/339
esnâf-ı yağcıyân-ı gûnâgûn 1/298
esnâf-ı yağcıyân-ı zeyt 1/292
esnâf-ı yahniciyân bkz. yahnici/yahniciyân esnâfı maddesi
[esnâf-ı] Yahûdi kasâbı bkz. esnâf-ı kassâbân-ı Yahûdân
esnâf-ı yemişciyân-ı bâzârbaşı 1/300
esnâf-ı yoğurdcıyân/yoğurdcular 1/278, 10/196
esnâf-ı zerdeciyân 1/284
esnâf-ı zeyt-i hârciyân ya'nî bezirciyân 10/194
esnâf-ı zeyyâtân bkz. zeyyâd/zeyyât/zeyyâtân esnâfı maddesi
esrik [sarhoş] 7/215, 7/326, 8/21
eşho [kestane][228] 2/62
eşribe [içecekler; şerbetler] bkz. şerbet/eşribe
eşribe kâsesi bkz. kâse çeşitleri
eşribe-i mümessek esnâfı bkz. esnâflar
et/et parçası 1/274, 1/279, 1/308, 2/226, 4/306, 5/74, 5/186, 5/200, 5/275, 6/46, 6/202,

228 Evliya'nın açıklaması, "Lisân-ı Sadşe Abaza", yani Ubıhça, bkz. dipnot 100.

6/247, 6/272, 7/23, 7/44, 7/93, 7/100, 7/155, 7/184, 7/196, 7/223, 7/235, 7/260, 7/286, 7/323, 7/325, 7/326, 7/331, 8/2, 8/3, 8/124, 8/181, 8/248, 9/133, 9/249, 9/424, 10/149, 10/150, 10/196, 10/206, 10/271, 10/340, 10/380, 10/397, 10/428, 10/434, 10/441, 10/443, 10/450, 10/455, 10/457, 10/459, 10/466, 10/467, 10/480, 10/493, ayrıca bkz. lahm

[et/lahm çeşitleri][229]

âdem eti/insan eti 7/325, 10/150
âhû bkz. vahşî âhû
arslan [eti] 10/462, 10/495, 10/496
asğul ya'nî yaban sığın 8/3, ayrıca bkz. sığın
at eti bkz. at/at eti, lahmı maddesi
at kulunu [tay eti] 5/88
av eti/şikâr eti 4/317, 5/275
bagal-i berrî bkz. kazık boynuz
bakar lahmı/lahm-ı bakar [Ar. sığır eti] 6/272, 9/68
bakar-ı beyâbânî 4/285
câmûs/câmûs-ı beyâbânı ve Habeşi [eti] 4/112, 10/340, 10/490
cemel eti bkz. deve/cemel eti, lahmı maddesi
ceyrân [ceylan] eti bkz. ceyrân/ceyrân eti, lahmı maddesi
çiğ et 7/311, 7/323, 7/325, 10/466
deve/cemel eti bkz. deve/cemel eti, lahmı maddesi
deve kuşu [eti] 9/342, 10/462
dombay eti 8/5
domuz eti bkz. domuz/hınzîr maddesi
erkeç teys-i beyâbânî [yabani teke] eti 4/306
erneb bkz. tavşan
fîl/pîl eti 10/450, 10/462, 10/473
ganem [Ar. koyun] eti bkz. ganem eti, lahmı maddesi
gergedân eti bkz. gergedân/gergedân eti maddesi
geyik/gazal [eti] 4/285, 4/344, 5/275, 5/305, 7/91, 8/4
gûsfend [koyun] lahmı bkz. gûsfend/gûsfend lahmı maddesi
hargûş [Far. tavşan] bkz. hargûş/hargûş-i sahrâyı maddesi
hımâr-ı beyâbânî bkz. yaban eşek [eti]
hınzîr eti bkz. domuz/hınzîr maddesi
inek eti. 5/74
insân eti bkz. âdem eti
kaplan [eti] 10/462, 10/495
kaplıbağa [eti] 1/30, 7/93, 10/365
karaca eti bkz. karaca/karaca eti, lahmı maddesi

229 Dizinde Evliya'nın yediği ya da yenildiğini belirttiği et çeşitleri yer alır. Avlanan hayvanlar arasında adı geçen, ancak eti yenip yenilmediği açıkça belirtilmeyenler ayrı madde olarak kaydedildi.

kazık boynuz/bagal-i berrî [antilop cinsi][230] 10/457, 10/462, 10/473, 10/496
keçi eti bkz. keçi/keçi eti, lahmı maddesi
kedi eti bkz. kedi eti maddesi
kıvırcık koyun eti 3/192
koyun eti bkz. koyun eti, lahmı maddesi
kulun bkz. at kulunu
kuzu eti 4/71, 5/200, 7/247
kûsfend bkz. gûsfend
maymun 10/471
misk kedisi [eti] 10/455
murg [kuş] eti 1/152
sakankur [kertenkele türü] eti 10/189
semîn/semiz et 3/192, 7/260
sıçan/yer sıcanı eti, lahmı[231] 10/206, 10/261, 10/471
sığın eti bkz. sığın/sığın eti, lahmı maddesi
sığır eti bkz. sığır eti, lahmı maddesi
şikâr eti bkz. av eti
tablalı lahmı bkz. tablalı/tablalı lahmı maddesi
tavşan/erneb 6/249, 8/338, 9/304, 9/342, 10/290, ayrıca bkz. hargûş
tay eti 7/228
taylak [tay] eti 7/263
tayr lahmı [kuş eti] 10/450
tiftik keçisi eti bkz. keçi/keçi eti, lahmı maddesi
tilki [eti] 10/455
timsâh/timsâh eti 3/194, 10/455, 10/190, 10/455
tuzlanmış etler 4/112
vahşî âhû [eti] 2/190
yaban at [eti] 7/323, 8/3, 8/4
yaban deve [eti] 7/323, 8/3, 8/4
yaban dombay [eti] 7/323, {8/3}
yaban eşek/hımâr-ı beyâbânî [eti] 4/344, 7/91, 7/323
yer sıçanı eti/lahmı bkz. sıçan
yılan eti [tiryâk terkibi için] 7/325, 10/149, 10/150, 10/261
zurlapâ/zurnapâ/zürâfe [zürefa eti] 10/450, 10/462, 10/496
zürâfe bkz. zurlapâ
et sucuğu 1/285, 3/110
et'ime bkz. ta'âm
et'ime-i nefise bkz. ta'âm-ı nefîs
etmek bkz. ekmek

230 Bkz. dipnot 395.
231 Firavun faresi, *Herpestes ichneumon?* Bkz. Beşinci Bölüm: Etler.

etmek bâzârı 10/326
etmek kâtibi 10/209
etmekçi bkz. ekmekci
evşe[232] 3/144
eyvâcı [çinici] esnâfı 1/327
Eyyûb çömlekçileri 1/326
{Eyyûb} kaymağı 1/196, 1/197, 1/278
Eyyûb lüffân nârı 1/197
Eyyûb yoğurdcubaşı 1/287
{Eyyûb} yoğurdu 1/196, 1/197, 1/278
ezme[233] 3/228

232 Adı Bingöl otları ve çiçekleri arasında kenger ve ravetle birlikte geçer, Buğday (1996, s. 342), "*efşe* yani bulgur" olarak açıklıyor, Far. *efşe* bulgur.
233 "Ezme ve yazma misili ta'âmlar ki [...] yürükâna mahsûs et'ıme-i hafifeler[dir]" (3/228).

fağfurî/fağfûrî çinî [Çin işi porselen; porselen] 1/278, 2/132, 2/185, 2/190, 2/191, 3/123, 4/76, 4/127, 4/158, 4/160, 5/126, 6/9, 6/32, 8/204, 9/286, 10/464
fağfûrî bardak bkz. bardak çeşitleri
fağfûrî buhûrdân bkz. buhurdan çeşitleri
fağfûrî çanak bkz. çanak çeşitleri
fağfûrî fincân 1/107, 1/286, 4/168, 4/360, 9/397
fağfûrî hokka bkz. hokka çeşitleri
fağfûrî kadeh bkz. kadeh çeşitleri
fağfûrî kâse/kâse-i fağfûr/ fağfûr-i Çîn misâl kâse 1/278, 1/285, 1/326, 2/190, 2/222, 3/123, 4/76, 4/60, 4/158, 4/159, 4/168, 4/192, 4/360, 5/125, 6/31, 6/119, 7/162, 8/27, 8/56, 9/279, 10/250, 10/461
fağfûrî kavanoz bkz. kavanoz çeşitleri
fağfûr-i kûze bkz. kûze çeşitleri
fağfûrî küp bkz. küp çeşitleri
fağfûrî leğen ibrik bkz. leğen ibrik
fağfûrî tabak/tabak-ı fağfûrî 1/265, 1/281, 1/283, 1/284, 4/43, 4/60, 4/158, 4/178, 5/14, 5/15, 5/87, 5/88, 5/125, 5/260, 10/210
fahfara [kepek] 4/92
fahfara nân [kepekli ekmek] 5/126, 9/183, 9/271
fahta [üveyik kuşu][234] 4/49
fâkihe/fevâkih/fevâkih dırahtarları [meyve, meyveler meyve ağaçları] 2/23, 2/53, 2/128, 3/34, 3/117, 4/185, 4/189, 4/220, 4/227, 5/6, 5/125, 5/233, 6/256, 8/75, 8/329, 9/148, 9/161, 10/454, ayrıca bkz. meyve
fârûk bkz. tiryâk-ı fârûk
Fereskûr/Feresgûr [Fariskur-Mısır] pirinci {1/274}, {3/218}, 8/245, 10/193, {10/241}, 10/271, 10/390, 10/393
ferik elması bkz. elma/tüffâh çeşitleri
fesâdhâne [meyhane anlamında] 1/356
fevâkih bkz. fâkihe

234 Arapça *fâhte*'den, bkz. üveyik kuşu.

fıçı 1/214, 1/255, 1/283, 1/299, 1/354, 2/15, 2/45, 2/70, 2/71, 3/194, 3/226, 5/51, 5/99, 5/181, 5/185, 5/228, 5/220, 5/254, 6/31, 6/215, 7/59, 7/184, 7/195, 7/213, 7/215, 7/268, 8/169, 8/261, 8/303, 9/139
[fıçı çeşitleri]
Alman fıçıları 1/283
bal fıçısı bkz. bal fıçısı maddesi
balık havyarı fıçısı 7/268
balık turşusu fıçısı 2/70
Bartın fıçıları1/283
boza fıçısı 1/354, 2/15, 7/195, 7/213
İngilis fıçıları 1/283
Mora'nın ardıç ağacı fıçıları 1/283
nârdenk fıçısı 5/99
sirke fıçısı 1/283
şarâb fıçısı 5/254, 8/303
turşu fıçısı 2/45, 5/220, 8/169
yağ fıçısı 5/181
fıçıda balığı [poçıda/pişota, büyük torik] 1/290, 6/86, 8/175
fındık 1/262, 1/289, 1/298, 1/300, 2/55, 2/59, 2/132, 3/50, 4/227, 6/97, 7/235, 7/342, 9/145, 9/419, 10/250, 10/272, 10/486
Şane [Yomra-Trabzon] fındığı 2/55
Rûm [Anadolu] fındığı 10/250
fındık mülebbesi bkz. mülebbes çeşitleri
fırancıla/firançile çöreği 5/79, 8/235, 8/322, ayrıca bkz. françile/francıle/firancıla ekmeği
fırın bkz. furun
fısdık/pısdık 1/262, 1/289, 1/298, 1/300, 3/50, 4/136, 4/220, 5/6, 6/33[235], 6/54, 6/153, 7/235, 8/244, 9/60, 9/77, 9/82, 9/192, 9/193, 9/211, 9/419, 10/250, 10/268, 10/272, 10/486, ayrıca bkz. butum, sanavber fısdığı ve Şâm fısdığı
fısdık şeker [i] 1/289, ayrıca bkz. mülebbes
fısdıkıyye bkz. helva çeşitleri
fıskhâne [meyhane] 1/355, 1/356
fışfış [zerdali] şarâbı bkz. şarap çeşitleri
fışfış şerbeti bkz. şerbet çeşitleri
fîl/pîl eti bkz. et/lahm çeşitleri
filcân kinedci esnâfı bkz. esnaflar
Filibe pirinci 1/274, 3/218
fincân/filcân/fenâcîn 1/107, 1/286, 1/299, 1/313, 1/326, 1/327, 1/352, 1/355, 2/222, 3/136, 4/76, 4/86, 4/96, 4/158, 4/159, 4/168, 4/197, 4/260, 4/360, 6/24, 7/106, 8/107, 8/120, 8/169, 8/314, 9/17, 9/273, 9/274, 9/397, 9/423, 10/210, 10/138, 10/147, 10/148, 10/193, 10/210, 10/238, 10/269, 10/383, 10/431, 10/444, 10/452, 10/513

235 Bkz. dipnot 107.

[fincan çeşitleri]
cevâhirli fincânlar 4/76
çârgül[236] filcânlar 1/326, 2/222, 4/159
fağfûrî fincân 1/107, 1/286, 4/168, 4/360, 9/397
Hıtâyî [Çin işi] fincân 9/397, 10/210
hindistancevizi kabuğundan fincân 4/260
kil-i ser [kabuğundan] fincân 4/260
Kütâhiyye filcân 1/286, 1/327, 9/17
mertebânî filcânlar 1/326
münakkaş [nakışlı] fincân 8/107
münebbid [kabartma bezeli] fincân 1/326, 10/210
neftî fincân 10/210
pîrûze [firuze] fincân 4/158
sarı fincân 10/210
zeytûni fincân 10/210
zümrüd fincân 4/158, {10/431}
fincâncıyân esnâfı 1/326, 10/201
firancıla bkz. françile
firik/buğday firiki[237] 10/417, 10/421
firik pilâvı bkz. pilav çeşitleri
firik şorbası, yoğurtdu bkz. çorba çeşitleri
firna/firna arakı bkz. arak çeşitleri
fotula [fodla/fodula] bkz. ekmek çeşitleri
fotula kâtibi 1/264
françile/francıle/firancıla ekmeği[238] 1/213, 5/185, 5/311, 6/272, 7/183, ayrıca bkz. fırancıla/firançile çöreği
Freng biberi, kırmızı[239] 7/277
Freng incîri bkz. incir/lop çeşitleri
Freng incîri [kaktüs meyvesi][240] 9/196, 10/270
Freng kabağı bkz. kabak çeşitleri
Frenk üzümü bkz. üzüm/engür/ineb çeşitleri

236 Farsça bir sözcük olan *çârgül*'un anlamı "dört gül"dür, ancak bunun ne tür bir fincan olduğu anlaşılamadı. Ayrıca Mısır'da "girân-bahâ [pahalı] çârgül kâseler"den söz ediyor (10/210).

237 Arapça *farîk*'den. Olgunlaşmadan tütsülenmiş buğday tanesi.

238 Bkz. Dördüncü Bölüm: Ekmekler.

239 Çerkezlerin sizbal'da kullandıkları baharat.

240 Türkçede kaynanadili olarak bilinen kaktüsün, eşek inciri ya da Hint inciri denen meyvesi, (*Opuntia ficus indica*). Orta Amerika (Meksika) kökenli bu bitkinin adı o dönemde Türkçeye Yunanca aynı anlamı taşıyan *Frangosikia*=Frenk inciri'nden aktarılmış olmalı. Evliya'nın Lazkiye ve Mısır'da sözünü ettiği bitki ve meyvenin hoş tasviri için bkz. 10/270.

fûl [Ar. bakla] 2/128, 2/136, 3/41, 3/117, 4/15, 4/37, 4/124, 4/185, 4/211, 4/255, 5/6, 8/75, 8/232, 9/295, 9/297, 9/341, 10/245, 10/400, 10/407, 10/448, 10/459, 10/471, 10/502, ayrıca bkz. bakla
fûm [Ar. sarmısak] 4/125
furun/fırın 1/43, 1/188, 1/225, 1/251, 1/252, 1/265, 1/266, 1/267, 1/332, 1/341, 2/52, 3/12, 3/22, 3/44, 3/195, 5/199, 6/228, 8/73, 8/186, 8/199, 9/130, 10/136, 10/195 10/260, 10/266, 10/400, 10/409
[fırın çeşitleri]
beksumât furunu 1/251, 1/266
börek furunu 1/251
ekmek/etmek furunu 1/188, 1/251, 1/252, 2/52, 9/130, 10/136, 10/195, 10/266, 10/400, 10/409
habbâzîn furunu bkz. ekmek/etmek furunu
piliç çıkarmak içün mahsûs furun 10/260
simit furunu 1/251
futûr/fütûr ta'âmı [kahvaltı][241] 4/76, 4/162, 5/15, 5/16, 5/88, 5/229, 8/271, 10/91, 10/264, 10/410, 10/493, ayrıca bkz. tahte'l futûr, tahte'l kahve ve kahvealtı
fülfül/fülfül-i esved/fülfül-i siyâh [karabiber][242] 2/54, 3/46, 10/151 ayrıca bkz. dâr-ı fülfül
fülfül-i Hindî 10/423
fülfül-i siyâh bkz. fülfül/fülfül-i esved
Füvve [Mısır] nâm 10/278, 10/529

241 "Futûr edelim ya'nî kahvealtı ta'âmı yiyelim" (10/91).
242 Arapça, karabiber anlamındaki *fulful aswad*'dan (Piper nigrum).

Galata meyhâneleri/meykedeleri 1/62, {1/213}, 1/355, 7/93
Galata şekerciler çârşûsu 1/213
Galata şekercileri esnâfı 1/289
ganem/ganem eti, lahını [Ar. koyun]1/277, 1/280, 1/281, 4/355, 8/47, 9/44, 9/260, 9/307, 9/327, 9/417, 9/420, 10/216, 10/340, 10/421, 10/517, ayrıca bkz. gûsfend ve koyun
ganem-keşân 1/281, ayrıca bkz. celeb
garâibe bkz. gurâbiyye
gâsûl/kâsûl otu[243] 10/351, 10/352
gâsûl tohumu ekmeği bkz. ekmek çeşitleri
gatnabur [sütlü aş][244] 5/40
gave [kahve][245] 3/103
gâv-ı beyâbânî [yabani sığır] 10/255
gazal/gazâlı vahşî/gazal-ı maral [ceylan] 4/162, 4/330, 4/346, 9/304, 10/490,ayrıca bkz. ceyrân
gâzîler helvâsı/helvâ-yı gâzîler 1/289, 6/210, 8/147, 9/83, 9/121, ayrıca bkz. cân, merhûm ve şühedâ helvâsı
Gazze hûrmâsı 3/80
Gazze zeytûn yağı 3/80, 10/143
Gazze zeytûnu 3/80, 10/143
{Gediz} üzüm köfteri 9/26
gebere bkz. kebbârî
Gelibolu müsellesi[246] 5/164
gelincik balığı bkz. balık çeşitleri
Gemleyik [Gemlik] nârı/rummanı 3/94, 5/144
gendüm [buğday] 1/19, 1/241, 1/295, 2/57, 2/108, 2/128, 2/132, 2/136, 2/137, 2/160, 3/20, 3/41, 3/241, 3/117, 4/37, 4/44, 4/82, 4185, 4/204, 4/205, 4/214, 4/219, 4/211, 4/220,

243 Evliya bu "alçak ve dikenli" bitkinin sanayideki çeşitli kullanımlarını anlatır ayrıca Mısır'da fukaraların yediğini ve de tohumlarını öğütülerek unundan ekmek pişirdiklerini yazar. Tanımlanamadı.
244 "Ermeni lisânında Gatnabur sütlü aşa derler." (*Gat*=süt ve *abur*=aş'tan.)
245 Evliya'nın açıklaması, Maraş ağzı.
246 Bkz. Eremya Çelebi 1988 [1698], s. 16.

4/221, 4/227, 4/231, 4/255, 4/308, 5/152, 5/199, 5/225, 6/52, 6/153, 6/201, 6/268, 7/234, 7/260, 8/73, 8/83, 8/94, 8/232, 8/245, 9/43, 9/101, 9/126, 9/288, 9/398, 10/411, ayrıca bkz. buğday
deve dişi gendüm 2/108, 6/153
kızıl gendüm 4/204
[Hamâ-Suriye] gendümü 3/41
Havrân [Suriye] gendümü {4/220}, 5/152
gendüm çorbası/şurbâ-yı gendüm bkz. buğday çorbası/gendüm, hınta çorbası maddesi
gendüm emini 1/295
gendüme aşı/gendime aşı [buğday aşı] 4/37, 4/38
gergedân/gergedân eti 10/450, 10/462, 10/471, 10/473, 10/480, 10/495
gevrek/gurâbiyye gevreği 1/208, 9/44, {10/195}
gevrekci/gevrekciyân esnâfı bkz. esnaflar
geyik 2/59, 5/275, 5/305, 7/91, 8/4, ayrıca bkz. sığın ve yağmurca
Geyve kavunu[247] {2/245}, 4/327
gezengevü/gezengevî/kezengû [kudret helvası; mana][248] 1/246, 3/144, 4/15, 4/37, 4/38, 4/51, ayrıca bkz. kudret helvâsı
Diyârbekir gezengevîsi[249] 3/144, {4/37}
gılâl [tahıllar] 2/109, 3/59, 3/116, 3/155, 4/44, 4/82, 4/185, 4/255, 4/257, 4/277, 4/308, 5/62, 5/100, 5/199, 6/229, 6/268, 7/51, 7/144, 8/136, 8/182, 9/29, 9/43 9/279, 9/289, 9/300, 9/310, 9/327, 9/398, 9/400, 9/427, 10/75, 10/77, 10/80, 10/81, 10/87, 10/91, 10/103, 10/132, 10/155, 10/158, 10/159, 10/160, 10/168, 10/169, 10/173, 10/192, 10/196, 10/245, 10/246, 10/259, 10/315, 10/343, 10/349, 10/387, 10/395, 10/400, 10/403, 10/405, 10/407, 10/409, 10/410, 10/411, 10/414, 10/415, 10/416, 10/417, 10/418, 10/422, 10/423, 10/425, 10/426, 10/427, 10/428, 10/430, 10/436, 10/500, 10/501, 10/502, 10/504, 10/511,10/516, 10/523, 10/529, 10/534,10/536, ayrıca bkz. hubûbât
Havrân gılâlı/gilâl-ı Havrân-ı Şâm 4/185, 9/279
gılâl ağası 10/395, 10/408, 10/415, 10/416, 10/418, 10/502, 10/504
gılâl anbârları/mahzenleri/anbârân-ı gılâl 2/95, 2/209, 3/61, 3/98, 3/122, 4/101, 4/253, 5/34, 5/51, 5/162, 5/190, 5/193, 5/198, 5/223, 5/264, 5/270, 5/274, 5/291, 5/303, 6/61, 6/98, 6/111, 6/120, 6/158, 6/174, 6/214, 6/237, 6/245, 6/269, 6/294, 6/299, 7/17, 7/20, 7/50, 7/56, 7/58, 7/72, 7/73, 7/156, 7/168, 7/256, 7/339, 7/343, 8/97, 8/102, 8/105, 8/111, 8/134, 8/154, 8/178, 8/276, 8/281, 8/283, 8/297, 8/312, 8/327, 9/201, 10/168, 10/425
gılâl bâzârı10/411, 10/424
gılâl emini 8/176

247 "Sakarya [nehri] kenârı kavunu meşhûrdur [...] Geyve cisri kenârında sâfî besâtinlerdir."

248 Farsça *gazangū*, *gazangubîn*'den (*gaz*=ılgın, *angubin*=bal), Tietze 1999/Per., 50; Derleme Sözlüğü, *gezengi* maddesi. "Dağlarında gezengüvü nâm kudret helvâsı bi-emrillah âsumândan yağup mişe ağacı ve pelid ağaçları berki üzre yağar lezîz helvâ-yı müshildir" (4/15, Malatya). "Kürdistan dağlarında mazı ağaçlarına yaz mevsiminde [...] menn yani kudret helvası yağar. [...] Kürdler buna 'gezengûy' derler", Kâtip Çelebi 2010, s. 530; bkz. ayrıca dipnot 433.

249 Bkz. dipnot 177.

gülâl tüccârı esnâfı 10/195, 10/196
gülâl-i fûl bkz. fûl
gülâl-i hınta bkz. hınta
gülâl-i hubûbât bkz. hubûbât
gırba bkz. kırba
gırbâl [kalbur, elek] 10/192
gırbâlât esnâfı bkz. esnaflar
Gîlân [İran] emrûdu 4/211
Gîlân pirinci 10/271, 10/390
gingöşiyye/Gingöş-i Budin şarâbı [Macaristan şarabı][250] 1/358, 6/153, 7/71
gîne [şarap][251] 2/161
girde bkz. kirde
Girid balı/aseli/asel-i musaffâsı 1/299, 2/204, {8/174}, {8/239}, {8/245}, {8/246}, 8/314
{Girid} zeytûn yağı 8/246
Girid zeytûnu 8/36
giyâhât [Far. taze ot] bkz. nebâtât/nebâtât [ü] giyâhât
gomil[252] 7/290, ayrıca bkz. şilharcı/şilhirci
göğem/göğem eriği[253] 1/285, 2/165, 3/201, 3/228, 5/206, 6/1, 6/231, 8/5, 8/8, 10/272
göğem-i Tımışvar [Temeşvar-Romanya] 1/285
göksulu emrûd bkz. emrûd/armut çeşitleri
göksulu emrûd turşusu bkz. turşu çeşitleri
gölemez[254] 1/277, ayrıca bkz. ağız ve anız
gömeç balı [petek balı]1/299, 4/82, 5/169, 6/103, 9/70
göndürme [içecek ?][255] 7/285
göydürme suyu (?) 1/354
gözleme [ince, yağlı saç ekmeği] 1/265, 2/22, 9/341, 10/400
    katmer gözleme 10/400
    yağlı ballı gözleme 9/341
gözlemeci/gözlemeciyân esnâfı bkz. esnaflar
gözlemeci dükkânları 1/265
gurâbiyye/garâibe 1/289, 3/15
gurâbiyye gevreği 1/208
gurâbiyyeci esnâfı bkz. esnaflar

250 "Gingöşiyye nâm bir gûne sarı yâkût renginde billûr-misâl [...] hamr-ı harâmı olur." (6/153). Günümüzde de bağları ve şaraplarıyla ünlü Macaristan'ın Gyöngyös kentinin şarabı.
251 Evliya'nın açıklaması, Gürcüce.
252 "Bir ta'âmdır kim ana Abazalar şilhirci derler." Darı unu ve balla yapılan bir Çerkes, Kabartay yemeği.
253 Dağ eriği (*Prunus spinosa*), Şahin 2007, s. 581; Tarama Sözlüğü, *göğem* maddesi; krş. Dankoff-Tezcan, s. 138.
254 Yeni doğurmuş hayvanın sağılan ilk sütü ya da ondan yapılan yiyecek, Derleme Sözlüğü.
255 "Meşrubatları bal suyu [...] ve göndürme..." Çerkez içeceği?

gûsfend/gûsfend lahmı [Far. koyun] 2/182, 3/139, 3/228, 4/162, 4/172, 4/173, 4/193, 4/306, 6/16, 6/217, 7/184, 8/331, 8/337, 9/186, 9/279, 10/473, 10/450, 10/490
gûsfend-i kûhu [dağ koyunu] 10/490
gûsfend-i Mahmûdî 4/172
gûsfend-i yabanî bkz. yaban koyunu/gûsfend-i yabanî maddesi
gûz [ceviz][256] 4/57
gügüm bkz. göğem
gügüm-i Tımışvar bkz. göğem-i Tımışvar
göğü pilav bkz. kükü pilav
güğüm 1/52, 1/105, 4/28, 6/72
gümüş/sîm güğüm 1/52, 4/28, 6/72
kurşun güğüm 4/28
tûtyâ [çinko] güğüm 4/28
gül limon bkz. gül-i limon
gül sirkesi bkz. sirke çeşitleri
gül turşusu bkz. turşu çeşitleri
gülâb/âb-ı gülâb/mâ-i gülâb[257] 1/262, 1/275, 1/286, 2/123, 2/124, 3/198, 3/262, 6/31, 7/120, 8/103, 9/224, 9/309, 9/346, 9/349, 10/181, 10/203, 10/226, 10/250, ayrıca bkz. cüllâb
gülâbcıyân esnâfı bkz. esnâflar
gülâbdân[258] 1/275, 1/286, 1/297, 1/310, 2/53, 2/174, 2/179, 2/190, 3/126, 4/152, 4/159, 5/88, 5/125, 5/199, 5/229, 9/249, 10/210, 10/250, 10/464
altun ile mutallâ [altın yaldızlı] gülâbdân 5/229
mücevher gülâbdânlar 1/275, 1/310, 4/159, 5/125
müşebbek [kafes örgülü] gülâbdân 5/199
pirinçden gülâbdân 9/249
sîm-âvân-ı gülâbdân 2/174, 5/88
sîm [ü] zeheb-mutallâ [gümüş ve altın yaldızlı] gülâbdân 2/190
gülbeşeker [259] 5/87, 5/88, 10/268
gülefsen/gülefser arakı bkz. arak çeşitleri
gül-i limon [şerbet çeşidi] 1/276, 1/285, 9/369, 10/210, 10/242
güllâc/güllâç [yufkası] 1/266, 5/199, 5/268
güllâccıyân esnâfı bkz. esnaflar
güllâç baklavası bkz. baklava çeşitleri
gülnâr/gülnâr kirazı[260] 1/225, 1/227, 2/118, 2/135, 2/139, 4/177, 4/205, 6/281, 7/250, 8/137,

256 Evliya'nın açıklaması, Kürtçe, Sorani lehçesi. Kürtçenin tüm lehçelerine kullanılır, Soraniye mahsus değildir.
257 Cami ve türbelere koku için saçılan gülâb dahil değildir.
258 Cami, türbe, tekke, kilise ve benzeri dini mekânlardaki gülabdanlar dahil değildir.
259 Metinde 5/87 ve 5/88'de *külbe şeker*.
260 "Hisâr kirazı nâmıyla şöhre-i şehr olan gülnâr." (1/227) "Âbdâr beyâz ve hâs gülnarı, ya'nî kirazı olur" (7/250). Steingass'a göre (s. 1095) gülnârın bir anlamı da vişnedir; "*guli anâr; pomegranate-flowers; sour cherry.*"

9/53, 9/93, ayrıca bkz. kiraz
beyâz gülnâr ya'nî kiraz 7/250
gülnâr-ı Rûm[261] 1/225
gülnâr pilâv bkz. pilav çeşitleri
gülnâr şarabı/şerbeti 2/128, 4/211
gümeç [ekmek][262] 3/103
gümüş balığı bkz. balık çeşitleri
gümüş sahan bkz. sahan çeşitleri
gümüş/sîm âvânîler 1/107, 1/138, 1/311, 2/82, 2/173, 2/179, 2/184, 2/185, 3/126, 4/29, 4/50, 4/272, 5/89, 5/125, 5/220, 5/258, 5/262, 7/5, 7/110, 7/114, 7/130, 8/17, 10/57
güneyik kökü [hindiba kökü, deva otu] 1/327
güşt [Far. et] 2/132, 4/57
güvercin 2/132, 3/264, 5/283, 6/30, 6/198, 7/91, 7/119, 8/292, 10/171, 10/208, 10/209, 10/421, ayrıca bkz. kebûter
güvercin kebâbı bkz. kebap çeşitleri
güvercin palazı 2/109
{Güzelhisar-Aydın} helvâsı 9/82, 9/83

261 "[Rumeli] Hisâr kirazı[na] [...] Acem'de gülnâr-ı Rûm derler" (1/225).
262 Evliya'nın açıklaması, Maraş ağzı krş. Tarama Sözlüğü, *gömeç* maddesi.

H

hab [hap, şifa ya da keyif verici terkip] 1/354, 9/138
[hab çeşitleri]
Bayrampaşa habbı 1/354
cedvâr habbı1/354
ferah habbı 1/354
hıyârşenbe habbı 9/138
kara pehlivân 1/352
rahîlî habbı 1/354
safâyî habbı 1/354
şâhî habbı 1/354
şifâ habbı 1/354
uşşâkî habbı 1/354
habbâz/habbâzân/habbâzîn[263] [ekmekçi] 1/52, 1/241, 1/264, 1/268, 1/272, 3/155, 5/313, 6/73, 8/337, 9/289, 10/136, 10/195, ayrıca bkz. ekmekci/etmekçi ve nânbâz
habbâz dükkânı 9/354
habbâzân ya'nî ekmekciyân esnâfı bkz. habbâz
habbâzhâne 1/51
habbâzlar çârsûsu 10/340
habbu's-selâtîn [yenilebilen yumru?] 8/244
habbü'l-kâr[264] 10/151
habbü'l-lezîz[265] 8/244, 9/89, 9/196, 10/270
Habeş tavuğu[266] 10/482, 10/495, 10/496
hâbiz [ekmek][267] 3/66

263 Arapça ekmek anlamındaki *hubz*'dan.
264 Defne ağacı meyvesi (*Fructus lauri*), Terzioğlu 1992, s. 77.
265 Arapça *habb ül leziz* (leziz tane) ya da *habb el aziz*'den (aziz tane) türetilen çok yıllık otsu bir bitkinin yağlı ve besleyici yumruları (*Cyperus esculentus*). Günümüzde yerbademi, topalağ ve chufa olarak da bilinir, Baytop 1977, s. 159; Bedevian, s. 222 (1327). 19. yüzyılda içki sofrası çerezlerinden olan habbü'l-lezîz, sözlüklerde abdülleziz olarak da geçer, Arslan 2003, s. 236; Ötüken Sözlüğü.
266 Sülüngillerden turaç kuşunun lezzetinde "lahm-ı tarî ve semiz" bir kuş olarak tanımlanır. (10/496).
267 Evliya'nın açıklaması, Dürzistan'da [Lübnan] Timâni Kabilesi dili.

hâç [ekmek][268] 3/130
Haleb mersini 10/269
Halîlü'r-rahmân[269] bekmezi/dibsi 9/257, 10/271
Halîlü'r-rahmân üzümü/inebi 5/158, 8/174, 9/257, 9/261
halka 1/265, 1/267, 2/128, 10/196, 10/411
simsimli halka kahki 10/411
yağlı halka 2/128
halka çini/halka-i çini helvâsı bkz. helva çeşitleri
halka çörek bkz. çörek çeşitleri
halka helvâ bkz. helva çeşitleri
halka kökü[270] 10/463
hallûm/hâlûm [helim] peyniri bkz. cübn-i hâlûm
halvâ bkz. helvâ
halvahâne bkz. helvâhâne
ham bkz. üzüm/engür/ineb çeşitleri
Hamavî/Hamevî kaysı, mışmış [Hama-Suriye] 1/301, 3/20, 4/16, 4/229, 9/279
Hamevî halvâ 3/262
hamîr bkz. hamur
hamîre [şekerli meyve ya da çiçek ezmesi][271] 5/14, 5/87, 5/88, 7/122, 7/109, 10/268, ayrıca bkz. murabba
[hamire çeşitleri]
bâdem hamîresi[272] 7/109
hamîre-i benefşe [menekşe] 5/87
hamîre-i itrifil [yonca] 5/87
hamîre-i şekakul [yabani havuç] 5/87
hamîre-i zambak 5/87
{hıyârşenbe} çiçeği hamîresi 10/268
mümessek hamîre 5/87, 5/88
sükkerî hamîre 7/122
hamr/hamr-ı harâm [Ar. içki, şarap] 1/293, 1/343, 1/355, 3/262, 4/112, 6/10, 6/14, 6/153, 6/261, 7/71, 7/183, 8/166, 8/231, 8/273, 10/440, ayrıca bkz. bâde, çakır, mey, müdâm ve şarâb
hamr-ı ahmer [kırmızı şarap] 3/262, 8/231, ayrıca bkz. bâde-i lâl
hamr-ı la'l gûn [kırmızı şarap] 3/262, 7/183
hamr eminî 1/212, 1/293, 1/357, 2/48

268 Evliya'nın açıklaması, Ermenice, doğrusu *hats*'dır.
269 El Halîl/Hebron-Batı Şeria.
270 Yazar deve sütünü mayalandırarak alkol derecesini artırmaya yarayan bir bitki olarak açıklıyor. Tanımlanamadı.
271 Arapça *hamîra*'dan, gül ve menekşe reçeli, Steingass, s. 475.
272 Metinde *bâdem harîresi*.

hamrhâne [meyhane] 1/355, 10/312[273]
hamr-ı menhî [men edilmiş; haram şarap] emâneti 1/252
hamsi balığı bkz. hapsi/hamsi balığı
hamur/hamîr 1/267, 6/30, 7/195, 10/351
hamurcubaşı 2/190
hamurkârlık 1/264
Hanya [Girit] üzümü 8/174
{hapsi} baklavası (?) 2/54
hapsi/hamsi balığı[274] 1/29, 1/290, 2/53, 2/54, 2/179, 3/62
{hapsi} böreği 2/54
{hapsi} çorbası 2/54
{hapsi} kebâbı 2/54
{hapsi} pilakisi 2/54
{hapsi} yahnisi 2/54
harâbâtî/harâbâtî cân/harâbâtî eren [içkiye düşkün; ayyâş] 1/62, 1/186, 1/188, 1/203, 1/213, 1/226, 1/342, 4/73, 5/199, 6/153, 7/53, 7/233, 7/341, 8/72, 8/129, 8/155, 10/374, ayrıca bkz. bekrî ve meyhor
harâm 1/134, 1/213, 1/274, 1/283, 1/343, 1/353, 1/355, 1/357, 2/131, 3/262, 5/255, 7/71, 7/93, 7/284, 8/75, 8/174, 9/379, ayrıca bkz. muharremât
harbûcakı [karpuz][275] 2/161
harbuz/harbuze [Far. karpuz] 2/149, 4/125, 4/220, ayrıca bkz. hindîvâne
hardal 1/285, 7/277
hardalcı 10/207
hardalcı Arnavudlar 1/285, 5/173
hardalcıyân esnâfı bkz. esnaflar
hardâliyye/hardâliye arakı 1/354, 1/356, 2/98, 3/262, 5/199, 5/229, 5/268, 5/300, 8/322
hardâliyye şerbeti 8/349
hargûş/hargûş-i sahrâyı [Far. tavşan] 2/118, 4/162, 4/330, 9/296, 9/299, 9/342, 10/255, 10/471, 10/473, 10/488, ayrıca bkz. erneb ve tavşan
hârnûb/hârnûb ağacı, dırahtı [Ar. keçiboynuzu] 3/103, 9/422, 9/423, 10/391
{Harput} Agırbinik üzümü 3/135
{Harput} hezârî elması 3/135
hârûn balığı bkz. balık çeşitleri
hâs ekmek/beyâz ekmek/hâs ve beyâz ekmek 1/43, 1/197, 1/223, 1/264, 1/267, 2/45, 2/52, 2/89, 2/108, 2/109, 2/116, 3/20, 3/32, 3/108, 3/110, 3/135, 3/152, 3/192, 3/197, 3/205, 3/214, 3/289, 4/82, 4/127, 5/53, 5/60, 5/63, 5/68, 5/72, 5/79, 5/152, 5/164, 5/200, 5/291, 6/30, 6/31, 6/96, 6/103, 6/247, 6/256, 6/272, 6/291, 6/297, 7/27, 7/71, 7/119, 7/183, 7/260, 8/128, 8/202, 8/273, 8/291, 8/349, 9/10, 9/17, 9/18, 9/31, 9/53, 9/68, 9/84,

273 10/312'de *hamîrhâne*.
274 Bkz. dipnot 69.
275 Evliya'nın açıklaması, Gürcüce; Farsça *harbuz*'dan.

9/89, 9/132, 9/143, 9/152, 9/155, 9/157, 9/171, 9/180, 9/192, 9/193, 9/206, 9/221, 9/279, 9/340, 10/176, 10/195, 10/211, 10/335, 10/345, 10/351, 10/352, 10/366, 10/374, 10/390, 10/400, 10/405, 10/420, 10/421, 10/515, ayrıca bkz. ekmek
hâs ve beyâz un/beyâz ve hâs ve rakîk [ince] un 1/266, 5/152, 5/199, 7/88, 7/89, ayrıca bkz. dakîk-i rakîk
hâs ve beyâz çörek 3/108, 4/37, 5/14, 8/322, 9/287
hâs ve beyâz lavaşa ekmeği bkz. lavaşa ekmeği
hâs ve beyâz nân 2/160, 4/185, 4/231, 5/6, 5/170, 5/255, 6/44, 7/77, 9/256, 9/288, 10/136, ayrıca bkz. nân
hâs ve beyâz somun 2/89, 3/9, 4/124, 6/91, 7/135
Hasankeyf şalgamı 4/329, 5/6
{Hâsköy} lüffân nârı 1/203
{Hâsköy} meyhâneleri 1/203
hastâvî/histâvî hûrmâ[276] 3/82, 3/83, 4/255, 4/260, 7/6, 9/300, 10/267, 10/506, ayrıca bkz. Bağdad hûrması
haşhaş [tohumu][277] 1/267
haşhaş [keyif verici madde] 9/22, ayrıca bkz. afyon
haşhâş ve anisonlu Ramazân pideleri bkz. pide çeşitleri
haşhâşî tiryakiler 7/293
hatik [bulgur aşı][278] 4/70
havân 1/238, 1/262, 1/274, 1/286, 1/292, 1/293, 1/313, 7/102, 7/277, 10/149, 10/189, 10/193, 10/194, 10/269, ayrıca bkz. dibek
ağac havân 10/269
dibek havân 10/149
tuç [tunç] havân 1/262, 7/102
havlân [deva otu][279] 1/262

276 Bağdat yöresinde yetişen, meyvesi uzun ve tatlı olan ünlü bir hurma cinsi, ayrıca "hıstâvi" (3/82) ve "hustayi" (4/255) şeklinde de yazılmış. Bazı kaynaklarda "hâstüvî" olarak geçer, Bağdâdî 2009 [13. yüzyıl] s. 145 (bundan böyle Bağdâdî)

277 *Papaver somniferum*, küçük ve çok sayıdaki tohumları çörek, ekmek vb yiyecek maddelerinin yapımında kullanılır, ayrıca yemeklik olarak da tüketilen yağı çıkarılır. Uyuşturucu etkisi olan afyon kapsül biçimindeki meyvesinin kabuğundan elde edilir.

278 Evliya'nın açıklaması, Kürtçe, Rojiki ağzı. Evliya kitabın Bitlis bölümünde "Rojiki kavminin lehce-i mahsûsaları" başlığı altında uzun bir şiir ve elli yedi sözcük ile kısa cümlelerden oluşan bir liste sunar. Kürtçe sözcükler konusunda yardımlarını esirgemeyen Mahmut Akyürekli Rojiki hakkında şu bilgileri verdi "Rocki veya Rojki bir aşiretin adıdır, aşiretlerin aksanı veya ağzı vardır, bu lehçe değildir zaten birçok seyyah aynı hataya düşmüştür, Kürtçeyi bilmedikleri için gördükleri her farklılığı lehçe olarak izah etmek kolaylarına gelmiş olmalı. Tarihin hiçbir döneminde Kürtçenin böyle bir lehçesi olmamıştır." Bu bilgilerin ışığında Evliya'nın açıklamaları "Rojiki ağzı" şeklinde belirtildi.

279 Meyve ve yaprakları müshil olarak kullanılan akdiken bitkisi (*Rhamnus cathartica*), Neumann 2006, s. 168.

havlıncân [havlican, deva otu][280] 1/262
havlicân-ı Rûmî [deva otu] 6/279
Havrân [Suriye] buğdayı/gilâlı/gendümü 3/20, 3/41, 4/15, 4/185, {4/220}, 5/152, {8/349}, 9/273, 9/279
Havrân etmeği 9/206
havuç 2/91, 4/329, 5/6, 8/75, ayrıca bkz. kızıl ağaç, pürçüklü ve yer sapı
kırmızı/kızıl havuç 4/329, 5/6
havuç turşusu bkz. turşu çeşitleri
havyar [mersin balığı yumurtası] 3/194, 5/60, 5/113, 7/268, 7/341, 7/342, 9/133
kara havyar [siyah havyar] 5/113, 7/341, 7/342
karabalık [karamersin] havyarı 5/60
haykîne [kaygana][281] 2/120, ayrıca bkz. kaykana
hayyı'l-gârikûn kökü [deva otu][282] 1/327
hazîne-i sükker bkz. sükker hazînesi
hejir [incir][283] 4/57
hekîm şerbeti [müshil ilaçı] 3/144, 5/231, 8/169[284], 8/261, 8/334
hekîmhâne [meyhane anlamında] 1/356
heldine/heldine baklası[285] 5/199, 5/228, 5/268, 6/282, 6/284, 10/272, 10/286
heldine ekmeği bkz. ekmek çeşitleri
helîle [286] 5/87
helvâ/havlâ[287] 1/45, 1/243, 1/246, 1/288, 1/289, 2/23, 2/93, 2/243, 3/20, 3/94, 3/262, 4/15, 4/227, 4/261, 4/291, 5/20, 5/200, 5/261, 6/83, 6/187, 6/210, 7/14, 7/142, 7/149, 7/235, 8/25, 8/147, 8/301, 8/342, 9/60, 9/70, 9/82, 9/83, 9/84, 9/121, 9/180, 9/298, 9/400, 9/416, 9/419, 10/206, 10/311, 10/330, 10/346, 10/428, ayrıca bkz. hulviyyât ve hulviyyât ü zülbiyyât
[helva çeşitleri]
arşın helvâsı 1/289
âsıdiyye[288] 1/289

280 Zencefilgillerden baharat ve ilaç olarak kullanılan odunsu kök (*Alpinia galanga*), Bedevian, s. 41 (234).
281 Farsça "yumurtalı" anlamındaki *hâye-gîne*'den.
282 Katranköpüğü, ağaç mantarı (Polyporus officinalis), Terzioğlu 1992, s. 77; Bedevian, s. 478 (2785)
283 Evliya'nın açıklaması, Kürtçe, Sorani lehçesi. Kürtçenin tüm lehçelerine kullanılır, Soraniye mahsus değildir.
284 Metinde *hakîm şerbeti*.
285 "Bakla-misâl hubûbât" (6/284). Bkz. Dokuzunca Bölüm: Sebzeler, dipnot 32. Tanımlanamadı.
286 Sarı (*Terminalia citrina*) ve kara (*Terminalia chebula ya da Mirobalanus chebula*) cinsleri olan, bağırsak florasını düzenlemek, sindirim sistemini güçlendirmek için kullanılan, anavatanı Hindistan olan şifalı bir bitki ve meyvesi, MMPND, Terminalia.
287 Arapça tatlı anlamındaki *hulv*'dan. *Helvâ*, Osmanlı metinlerinde nişasta, şeker (veya bal) ve yağla yapılmış tüm tatlı yiyecekleri tanımlar.
288 18. yüzyıl yemek risalesinde nişasta, un, bal ve yağla yapılan "helva-yı âsûde" tarifi vardır, Seferci-oğlu 1985, s. 24.

bâdemli helvâ 2/120, 6/83, ayrıca bkz. levzine
bâdemli samsa 8/310
bâdemiyye bkz. kırma bâdem
bahâr helvâsı [baharatlı helva] 1/213
Basra helvâsı {3/262}, 4/227, {4/291}, {9/82}
beyâz helva bkz. helvâ-yı ebyâz
cân helvâsı 9/298, ayrıca bkz. merhûm helvâsı
cevziyye [cevizli helva?] 1/289
{Edirne} helvâsı 3/262
elvân helvâ 4/291, 9/83
fısdıkıyye 1/289, 9/83
gâzîler helvâsı/helvâ-yı gâzîler 1/289, 6/210, 8/147, 9/83, 9/121
{Güzelhisar-Aydın helvâsı} 9/82, 9/83
halka çini/halka-i çini helvâsı [hamur tatlısı][289] 1/289, 3/20, 9/82
halka helva 9/419
helvâ-yı dervîş bkz. helvâ-yı mirây
helvâ-yı ebyâz/beyâz helva 1/289, 2/23
helvâ-yı guzât bkz. gâzîler helvâsı
helvâ-yı Hamevî 3/262
helvâ-yı kettân bkz. ketâniyye
helvâ-yı Kureyşî 3/262
helvâ-yı mirây 10/206
hûrmâ helvâsı {4/261},10/428
ketâniyye/helvâ-yı kettân 1/289, 9/83
kırma bâdem/kırma bâdemiyye 1/289, 9/83
{Konya helvâsı} 3/20, 9/82
kozlu [cevizli] helvâ 2/93
leblebili helvâ 2/93
levzine [bademli helva] 2/120
mâhîce bkz. mâhîce maddesi
merhûm helvâsı 9/298
{Mısır helvâsı} 9/82
mümessek helvâ 2/23, 6/83, 6/187, 8/301, 8/342, 9/82, 9/83
mümessek ve mu'amberîn helvâ 3/262
nûriyye helvası[290] 9/83
pandı [?] 3/20

289 Un, nişasta ve böbrek ya da kuyrukyağıyla yapılan bir hamur tatlısı, bkz. On Birinci Bölüm: Tatlılar, dipnot 51.
290 Kaynaklarda *nûriyye* (Sefercioğlu 1985, s. 20) ve *nevriyye* (Ünver 1948, s. 14) olarak geçen helva olmalı.

pişmâniye/pişmânî[291] 1/289, 3/20
reşîdiyye/râşidiyye[292] 1/289, 9/83
sâbûnî/sabûne/sâbûniyye 1/289, 3/20, 9/83
samsa [hamur tatlısı][293] 1/289, 8/310
sebinsam[294] 9/83
sinepine 9/83
sûsâmiyye 1/289
sükkerî helvâ 9/60
Şâm fıstıklı helvâ 6/83
{Şâm} helvâsı 9/82
şühedâ [şehitler] helvâsı 7/14, 7/142, ayrıca bkz. gâzîler helvâsı
tahîne [tahin helvası] 1/289, 2/23, 3/20
za'ferânlı helvâ 8/301
zülbiyye [hamur tatlısı] 3/20, 9/83
helvâ delisi 1/288, 9/83, 9/416
helvâ-fürûş cüvânları bkz. helvâcıyân cüvânları
helvâ sohbetleri 4/15, 4/115, 4/252
helvâcı/helvâcıyân esnâfı 1/52, 1/276, 1/287, 1/288, 1/289, 2/98, 2/249, 3/19, 3/49, 4/291, 8/25, 9/83, 9/110, 10/196
hünkâr helvâcıları 9/110, 9/115
helvâcı çarşûsu [Konya] 3/20
helvâcı dilberânları/dilberân-ı helvâcıyan 9/82, 9/83, ayrıca bkz. helvâcıyân cüvânları
helvâcı dükkânları 9/82, 9/83
helvâcıbaşı 1/288, 1/289, 10/242
hünkâr helvâcıbaşısı 1/289
helvâcıbaşı-yı enderûn 1/288
helvâcıyân cüvânları 9/82, ayrıca bkz. helvâcı dilberânları
Helvâcıyân çârşûsu [Güzelhisar-Aydın] 9/82
helvâcıyân esnâfı bkz. helvâcı
helvâcıyân-ı birûn esnâfı bkz. esnaflar
helvâcıyân-ı hâssa-i enderûn 1/288

291 Farsça *peşmine* =yün ipliği.

292 Şirvani'nin tariflerinde (s. 238) ballı, tarçınlı, karanfilli bir tavuk yemeği; 1539 tarihli *Ziyafet Defteri*'nde (Tezcan 1998, s. 29) nişasta, yağ, bal, şeker, badem ve safranla yapılan bir yemek; 18. yüzyıl tariflerinde (Sefercioğlu 1985, s. 25) ve 1890 tarihli *Redhouse*'a göre gülsuyuyla tatlandırılmış tarçınlı, karanfilli bir helvadır; krş. Yerasimos 2002, s. 104.

293 "Ve samsa [böreği], senbusenin bozulmuşudur", Ahmed Cavid, s. 43. Farsça üçgen anlamındaki *sambûsa*'den türetilen samsa, tuzlu veya tatlı (metindeki tatlıdır) bir muska böreğiydi. "*A kind of triangular pasty; anything triangular*", Steingass, s. 700. 15. yüzyılda saray mutfağında samsanın tuzlu çeşidi pişirilirdi, Barkan 1971, s. 226; krş. Yerasimos 2002, s. 132.

294 Güzelhisar'ın helvaları arasında sayıldığına göre bu da bir helva ya da hamur tatlısıdır. Belki de senbuse'nin yanlış yazımıdır, bkz. yukarıda dipnot 293. Aynı paragraftaki *sinepine* de tanımlanamadı.

helvâcıyân-ı şîrîn-zebân esnâfı bkz. esnaflar
helvâcıyân-ı tablakârân esnâfı bkz. esnaflar
helvâhâne 1/51, 1/287, 2/21, 2/249, 7/174, 9/82
helvâhâne-i hâssa 9/115, 10/242, 10/267
herîse/herse[295] 1/282, 1/284, 2/92, 2/108, 2/109, 2/116, 2/117, 2/118, 2/128, 2/132, 3/124, 4/193, 4/211, 4/231, 5/27, 5/88, 6/30, 8/349, 9/398, 10/136, ayrıca bkz. keşkek
herse pilâv bkz. pilav çeşitleri
hevây dızlık [börek gibidir][296] 2/92
hezârî elma/Harput hezârî elması bkz. elma/tüffâh çeşitleri
hınta [buğday] 1/58, 2/109, 2/119, 4/44, 4/211, 4/277, 5/100, 9/33, 9/288, 9/402, 10/141, 10/240, 10/245, 10/345, 10/407, 10/417, 10/418, ayrıca bkz. buğday ve gendüm
hınta çorbası bkz. buğday çorbası/gendüm, hınta çorbası maddesi
hınza [kereviz][297] 2/91
hınzîr eti bkz. domuz/hınzîr
hınzîr kebâbı bkz. kebap çeşitleri
hışır [kavun][298] 3/202
hışırka [karpuz][299] 3/202
hıyâr 1/263, 1/285, 1/341, 2/21, 4/70, 5/200, 7/116, 8/124, 9/211, 10/196, 10/269, 10/424, 10/438
Lanka hıyarı {2/21}, 7/116
hıyâr bûrânîsî 1/291
hıyâr turşusu bkz. turşu çeşitleri
hıyârşenbe/hıyârşember [Hint hıyarı][300] 8/244, 10/242, 10/268, 10/515
{hıyârşenbe} çiceği hamîresi bkz. hamîre çeşitleri
hıyârşenbe emînî 10/242, 10/515
hıyârşenbe habbı bkz. hab çeşitleri
hıyârşenbe murabbası bkz. murabba çeşitleri
hıyârşenbe reçeli bkz. reçel çeşitleri
hiçhör [elma][301] 3/130
hileb [ekmek][302] 5/85

295 Arapça dövmek anlamındaki *harasa*'dan. Evliya'nın kutsallık atfettiği yiyeceklerden biridir "Hakkında hadîs var: Yemeklerin hayırlısı herîsedir" (1/282); 1/284 ve 2/132'de *herîse pilâv/herse pilâv* şeklinde geçer. Ayrıca mecaz olarak pelte gibi ezilmiş anlamında da kullanır "Ve benî âdem dahi atların ayakları altında herse ve ma'cûn ve lahm-ı acîn olur" (7/204); "... küffârları herise eder, bir mehîb âmâde toptur" (6/164).
296 Evliya'nın açıklaması, Bolu ağzı.
297 Evliya'nın açıklaması, Bolu ağzı.
298 Evliya'nın açıklaması, Çıtak ağzı.
299 Evliya'nın açıklaması, Çıtak ağzı.
300 Arapça *hiyâr şanbar*'dan, Cassia fistula ağacı ve meyvesi. Sinemeki ile (*Cassia acutifola*) akraba olan hıyarşenberin yaş meyvesinden reçel ve murabba yapılır, meyvesinin siyah balı tıbbi amaçla kullanılırdı, bkz. On Birinci Bölüm: Tatlılar.
301 Evliya'nın açıklaması, Ermenice, doğrusu *khıntzor*.
302 Evliya'nın açıklaması, Rusça, doğrusu *khleb*.

hilete[303] 1/291
Hind/Hindistân pirinci 5/184, 10/271, 10/390
Hind tavuğu bkz. tavuk çeşitleri
hindibâ 1/262, 10/197, ayrıca bkz. güneyik kökü
Hindistân reçelleri 8/45
hindistâncevizi 1/354, ayrıca bkz. cevz-i hindî
hindivâne/hinduvâne [Far. karpuz] 4/220, 4/230, 4/332, ayrıca bkz. harbuz, karpuz
hingivî [bal][304] 4/57
Hisâr [Rûmeli Hisarı-İstanbul] kirazı 1/225, 1/227, 3/276, 8/137, ayrıca bkz. gülnâr ve kiraz
Hıtâyî kâse [Çin işi kâse][305] 1/285, 2/222, 3/123, 3/126, 4/76, 8/17, 10/210
hokka 1/261, 1/262, 1/276, 1/335, 1/354, 4/159, 4/260, 5/20, 5/298, 7/110, 9/139, 10/149, 10/150, 10/194, 10/423, 10/458,10/465
[hokka çeşitleri]
Acemî [İran işi] hokka 4/159
amel-i İznik [İznik işi] hokka 4/159
balgamî eşribe hokkaları 10/194
balgamî ma'âcîn hokkaları 10/194
fağfûrî ve kâr-ı Çini hokka 1/275
gümüş hokka 1/262
kâr-i Kudüs [Kudüs işi] hokka 4/159
kil-i ser [kabuğundan] biber koyacak hokka 4/260
sîm-i hâlis hokka 1/354
şuğl-i Kütahiyyevî [Kütahya işi] hokka 4/159
hon/hon-i beyâz [Far. ekmek][306] 7/111, 9/140, 10/41, 10/304, ayrıca bkz. ekmek
hora üzümü 1/225, 1/236, 6/24
Horasan âlûsu 4/159
horilka/horilka arakı, rakısı [pancar rakısı][307] 1/354, 1/355, 1/356, 5/68, 5/79, 5/81, 5/85, 5/184, 7/183, 7/315, 7/333
horos [horoz] 1/318, 10/209
ımlık [imlik] horos 1/318[308]
hoşâb/hoş-âb [hoşaf] 1/220, 1/285, 2/18, 2/23, 2/190, 2/219, 3/176, 3/225, 3/228, 4/76, 4/159, 4/178, 5/20, 5/40, 5/87, 5/88, 5/200, 5/226, 6/83, 7/260, 8/53, 8/75, 8/155, 8/330, 8/349, 9/44, 9/89, 9/400, 10/193
[hoşaf çeşitleri]

303 *Hilete* her ne kadar "yağsız Urum ta'âmları" arasında yer alsa da Yunancada öyle bir sözcük ve yemek adı yoktur, ancak "helmelenmiş yemekler" anlamındaki *hilotá*'nın değişime uğramış hali olabilir.
304 Evliya'nın açıklaması, Kürtçe, Sorani lehçesi. Sadece Soraniye mahsus değildir, Kürtçenin tüm lehçelerine kullanılır.
305 *Hitây* ya da *Kitay*, Çin'in Türkçedeki adıydı.
306 Evliya'nın açıklaması "Lisân-ı Pârsî'de hon etmeğe derler" (10/41).
307 Bkz. On İkinci Bölüm: İçecekler, dipnot 91.
308 İğdiş edilmiş horoz.

âlû-yı Buhârâ hoşâbı 1/285, 5/20[309]
amberîn/mu'amber [amberli] hoş-âblar[310] 1/285, 4/159
buz pâreli hoşâb/yah pâreli hoşâb 3/190, 3/228, 5/226
buzlu hoşaf turşusu 2/219
dud hoşâbı 3/132
dud-i Arabgîr hoşâbı 1/285
emrûd-i Azerbâycân hoşâbı 1/285
encâs-ı Mardin [iccâs-ı Mardin yerine] hoşâbı 1/285, 5/20
engür-i İzmir hoşâbı 1/285
erik hoşâbı 8/53
gügüm-i Tımışvar hoşâbı 1/285
karanfilli vişne hoşâbı 8/349
kaysı hoşâbı 1/285
kızılcığ-ı Çubuklu Bâğçe hoşâbı 1/285
meyve hoşâbı 10/193
mümessek [miskli] hoşâblar 1/285, 3/225, 4/159, 5/20, 5/87, 7/260
mümessek vişne hoşâbı bkz. vişne hoşâbı
müsmirrât-ı yâbis [kuru meyve] hoşâblar 1/285
nebâtî hoşâblar [şekerli ?] 5/88
Ohri hoşâbları 8/330
sükkerî hoşâb 3/176, 4/159
şeftâlû-yı İslâmbol hoşâbı 1/285
Şehribân rûmmânî hoşâbı 5/20
tüffâh-ı Kocaeli hoşâbı 1/285
vişne hoşâbı/buz pâreli vişne hoşâbı 3/190, 3/228, 5/20, 5/226, 8/349, 9/44, 9/89
vişne-i Tekirdağ hoşâbı 1/285
yalı pâreli hoşâb bkz. buz buz pâreli hoşâb
zerdâlû hoşâbı 1/285
hoşâbcı/hoşâbcıyân esnâfı 1/285,1/287, 1/288, 2/18, 10/193, 10/194
ser-i hoşâbcıyân (Bülbül nâm üstâd) 1/285
hoşâbcı dükkânı {2/18}, 3/108
hoşik/hûşek pilâv: bkz. pilav çeşitleri
hoşmerim 1/277, 3/228, 7/220, 8/331, 9/138
{Hoy} [Azerbaycan eyaleti-İran] emrûdu/peygamber emrûdu[311] 2/140, 2/204
Hoy engürü 2/140, 9/257
{Hoy} pirinci 2/140
Hoy zerdâlûsu 3/119

309 Metinde âl *Buhârâ hoşâbı*.
310 Genellikle "mümessek u mu'amber hoşablar" şeklinde geçer.
311 "[Hoy] engûrı fırâvândur ve meyvelerinden emrûd-ı peygamberî azîmü'l hacm ve şirîn ve âbdârdur", Âşık Mehmed, s. 770.

hubûbât/hubûbât-ı me'kûlâtı/hubûbât-ı mahsûlât 2/108, 2/112, 2/128, 2/132, 2/137, 2/140, 2/169, 2/175, 2/195, 2/198, 2/207, 3/9, 3/11, 3/20, 3/80, 3/94, 3/110, 3/117, 3/124, 3/139, 3/201, 3/262, 3/264, 4/15, 4/37, 4/44, 4/50, 4/82, 4/112, 4/124, 4/185, 4/194, 4/205, 4/211, 4/222, 4/227, 4/255, 4/277, 5/6, 5/40, 5/62, 5/164, 5/199, 5/228, 5/268, 5/300, 6/153, 6/284, 7/124, 7/147, 7/154, 7/169, 7/234, 8/39, 8/60, 8/75, 8/94, 8/127, 8/165, 8/181, 8/232, 8/245, 8/322, 8/349, 9/98, 9/288, 9/398, 9/427, 10/22, 10/28, 10/169, 10/244, 10/245, 10/259, 10/272, 10/366, 10/374, 10/389,10/393, 10/400, 10/414, 10/437
hubûbât-ı nebatât bkz. nebâtât
hubz [Ar. ekmek] 3/289, 9/196, 10/195, ayrıca bkz. ekmek ve nân
hubz-ı dârû [darı ekmeği] 10/499, ayrıca bkz. darı ekmeği
huccâc lokumu bkz. lokum/lokma çeşitleri
hulviyyât [tatlılar][312] 1/276, 1/283, 4/15, 4/54, 4/76, 4/159, 4/227, 4/291, 5/25, 5/27, 5/88, 7/110, 8/330, 9/82, 9/97, 9/416
sükkerî/şeker işi hulviyyât 4/54, 5/25
hulviyyât ü zülbiyyât/zülbiyyât ü hulviyyât [tatlı yiyecekler][313] 1/295, 2/190, 4/73, 5/20, 5/125, 5/200, 9/369, 10/196, 10/233, 10/250, ayrıca bkz. zülbiyyât/zülâbiyyât
mümessek hulviyyât ü zülbiyyât 5/88
hum [Far. geniş ağızlı küp] 1/58, 1/262, 3/80 4/159, 5/150, ayrıca bkz. küp
hum-ı husrevânî bkz. husrevânî küp
humâr [sarhoşluk] 2/53, 6/261, 8/166, 9/66, ayrıca bkz. sekr/sekir
humhâne [meyhane][314] 1/213, 8/72
hummâs/hummâs limonu[315] 10/192, 10/242, 10/267
hummâs rubu bkz. rub çeşitleri
hummâs şerbeti/eşribe-i hummâs 1/276, 1/285, 9/60, 9/369, 10/210, 10/242, {10/267}, 10/455
hummûs [nohut] 3/80, 3/94, 4/15, 10/326, 10/471
hummûs-ı Bedevî ya'nî leblebi 10/326, ayrıca bkz. leblebi
hunza[316] 6/224
hûric [et][317] 2/161
hûrmâ/hûrmâ ağacı/hûrmâlık/hûrmâ bâğları 1/61, 1/230, 1/298, 1/300, 1/360, 3/20, 3/57, 3/72, 3/80, 3/82, 3/83, 3/94, 3/195, 4/74, 4/255, 4/260, 4/261, 4/275, 4/277, 4/285,

312 Arapça tatlı anlamındaki *hulv*'un çoğulu.
313 Bkz. aşağıda zülbiyye, zülbiyyât maddelerine ve On Birinci Bölüm: Tatlılar, dipnot 53.
314 Arslan 2003, s. 90.
315 Osmanlı kaynaklarında *hummâs/hummâz* (Arapçada hummâd) kuzukulağı (*Rumex oxalis, R. acetosa*) olarak geçer. *Seyahatnâme*'de sözü edilen bir limon türüdür. Bkz. Onuncu Bölüm: Meyveler, dipnot 68. 10/192'de *hammâslı*.
316 Evliya'ya göre, Amsterdam bostanlarında biten, Yenidünya'dan gelen "lahana gibi katmer katmer [...] yeşil yaprağı olur, ammâ ribâs gibi meyhoşdur [...] ortasında [...] beyâz kabağı olur [...] leb-ber leb sarı balı var." Tanımlanamadı.
317 Evliya'nın açıklaması, Gürcüce.

4/287, 4/294, 4/325, 4/352, 5/71, 5/228, 6/24, 6/221, 6/270, 6/271, 7/6, 7/91, 7/106, 8/45, 8/110, 8/240, 8/244, 8/247, 9/53, 9/59, 9/89, 9/106, 9/127, 9/130, 9/132, 9/148, 9/152, 9/167, 9/195, 9/196, 9/197, 9/202, 9/206, 9/209, 9/214, 9/211, 9/215, 9/223, 9/226, 9/228, 9/271, 9/278, 9/279, 9/297, 9/300, 9/302, 9/306, 9/310, 9/312, 9/328, 9/335, 9/336, 9/338, 9/340, 9/341, 9/342, 9/362, 9/399, 9/400, 9/401, 9/403, 9/409, 9/411, 9/412, 9/417, 9/419, 9/420, 9/421, 9/425, 9/423, 9/427, 9/429, 10/67, 10/103, 10/111, 10/184, 10/242, 10/261, 10/267, 10/315, 10/316, 10/318, 10/332, 10/340, 10/341, 10/344, 10/345, 10/347, 10/349, 10/352, 10/361, 10/362, 10/366, 10/367, 10/368, 10/370, 10/371, 10/372, 10/375, 10/378, 10/382, 10/383, 10/384, 10/385, 10/387, 10/397, 10/398, 10/404, 10/405, 10/406, 10/412, 10/415, 10/416, 10/421, 10/423, 10/424, 10/435, 10/437, 10/439, 10/441, 10/442, 10/443, 10/451, 10/454, 10/455, 10/458, 10/461, 10/500, 10/501, 10/502, 10/503, 10/506, 10/508, 10/512, 10/518, 10/530, 10/531, ayrıca bkz. nahl/nahl-i hûrmâ ve temr

[hurma çeşitleri]

{Akka} hûrmâsı 3/72

âsî hûrmâ/dom hûrması 9/297, 10/267, 10/423, 10/426, 10/429, 10/455

Bağdad hûrmâsı/Bağdâd'ın hıstâvî hurması 3/72, 3/82, {4/255}, {4/260}, 10/267, 10/506

Basra hûrmâsı 3/72, 10/267, 10/506

bedrayî hûrmâ[318] 4/255, 4/260

beledî hûrmâ 10/267

beyâz hûrmâ 10/267, 10/372

Burullûsî [Burlos-Mısır] hûrmâ[319] 10/267, {10/385}

Cevâzir [Irak] hûrmâsı 3/72

çelebi hûrmâsı [Medine] 10/506

dom hûrmâsı bkz. âsî hûrmâ

elif hûrmâsı 9/302

{Gazze} hûrmâsı 3/80

hastâvî hûrmâ bkz. hastâvî/hıstâvî hûrmâ maddesi

Hicâz hûrmâsı 10/506

hûrmâ-yı bestânî 10/267

hûrmâ-yı Elvâhî [Mısır][320] 10/267, {10/503} {10/506}

hûrmâ-yı Hamevî 10/267

hûrmâ-yı İsvânî [Assuan] 10/267

hûrmâ-yı kaderî 10/267

hûrmâ-yı medenî 10/267

hûrmâ-yı selvânî 10/267

hûrmâ-yı şahmî 10/267

318 Bağdat'ın lezzetli hurmalarından biri.

319 "İri ve kırmızı hûrmâdır ve müdevver [yuvarlak] şekillidir" (10/267).

320 "Bir gûne kuru hûrması olur [...] çakıl taşı gibi çakır çakır öter" (10/267).

hûrmâ-yı tıyn 10/267
Kâhire hûrmâsı 3/72
kırmızı hûrmâ 10/267, 10/372, 10/506
Kureyn [Mısır] hûrmâsı 10/530
Lahsa [Suudi Arabistan] hûrmâsı 3/72, 10/267, 10/506
la'l pâre hûrmâ 10/506
Medîne hûrmâsı 1/230, 4/260, 9/328, 10/111
mor hûrmâ 10/267
Sa'îdî hûrmâ [Port Said hurması] 10/267
sarı hûrmâ 10/267, 10/372, 10/506
Sebz-i Râ'/Seb'a zirâ hûrmâsı[321] 10/506
siyâh hûrmâ 10/267, 10/372
yaban hûrmâ 9/417
hûrmâ arakı 4/255, 10/271, 10/436
hûrmâ bekınezi bkz. bekınez çeşitleri
hûrmâ bekınezi şerbeti bkz. şerbet çeşitleri
hûrmâ helvâsı bkz. helva çeşitleri
hûrmâ nahlistânı bkz. nahlistân
hûrmâ sirkesi bkz. sirke çeşitleri
hûrmâ şarâbı şarap/bâde çeşitleri
hûrmâ şerbeti 4/255, {4/261}, 10/443
hûrmâ turşusu bkz. turşu çeşitleri
hûrmâlı çörek bkz. çörek çeşitleri
hûrmâlı çörek esnâfı bkz. esnaflar, esnâf-ı temr-ayşçıyan
husrevânî/hüsrevânî küp/hum-ı husrevânî [büyük küp][322] 1/58, 1/262, 1/283, 1/298, 1/305, 2/186, 2/201, 3/80, 3/187, 4/159, 6/60, 8/190, 10/457
hûş u tuyûr bkz. tuyûr
huşk-i Abbâsî emrûd bkz. Abbâsî armudu kurusu
huşk-i engür bkz. kuru üzüm
hût [Ar. büyük balık] 6/61, 6/86, 10/157, 10/190, ayrıca bkz. balık, mâhî, mâ'ide ve semek
hût-i İdrîs bkz. balık çeşitleri
hût-i Yûsuf bkz. balık çeşitleri
hülbe[323] 10/271, ayrıca bkz. bûy otu
{hülbe} çorbası bkz. çorba çeşitleri

321 "Sebz-i Râ' derler bir gûne sarı ve kırmızı hûrmâsı olur, yedisi bir arşın geldiğiyçün Seb'a Zirâ derler, Bağdad[ın] hastavî hûrmâsı gibi uzundur ve gâyet lezîzdir" (10/506, Mısır).

322 Sasani hükümdarı Hüsrev'in eseri anlamındaki *hüsrawani*'den. Sözcük, güzel, değerli ve büyük şeyleri betimlerdi, Tietze 1993. Evliya benzetme öğesi olarak sıkça kullanır "Husrevânî kûp-misâl sâhib-i şikem idi" (2/186), (10/457); "Ol kadar büyük başdır kim gûyâ [...] husrevânî küp kadar var" (2/201); dahası, öfkeli Kaya Sultan'ı "husrevâni küpe binmiş cadıya" benzetir (3/187).

323 Arapça *hulbah*'tan. Türkçede boyotu olarak da bilinen, tohumu çemen yapımında kullanılan bitki (*Trigonella foenum-graecum*), Âşık Mehmed, s. 1277; Bedevian, s. 593 (3468).

hümül/hümül kökü[324] 1/354
hümül şarâbı bkz. şarap çeşitleri
hümüllü boza bkz. boza çeşitleri
hünkâr helvâcıları bkz. helvâcı/helvâcıyân esnâfı
hünkâr helvâcıbaşısı bkz. helvâcıbaşı
hünkâr karcıbaşısı 1/287
hünkâr sakkâbaşısı /266
Hürmüz sükkerî şerbeti 4/227

324 Şerbetçiotu, maya otu ve hemel olarak da bilinir (*Humulus lupulus*), Bedevian, s. 323 (1872).

I ığrıb [balık ağı] 1/24, 1/290, 8/325, ayrıca bkz. balık şebekesi ve saçma
ığrıb kayıkları 8/272
ığrıbcılar 1/289
ığrıbcıyân-ı sayyâdân esnâfı bkz. esnaflar
ıhlamur bkz. ohlamur
ıhtapot [ahtapot] 1/290, 7/93, 8/267
ınnâb bkz. unnâb
ırka sûs suyu, ya'ni biyan kökü suyu[325] 10/193, 10/271
ırka sûs şerbetçileri/dükkân-ı ırka sûs esnâfı 10/193, 10/206
ırka sûs şerbeti ya'nî biyankökü şerbeti bkz. şerbet çeşitleri
ırkı'l-cenâh [deva otu?] 6/279
ısıcak pâlûdeciyân esnâfı bkz.esnaflar
ısıcak pâlûdeciyân-ı kavvâfân esnâfı bkz. esnaflar
ıskara [ızgara] 1/291, 5/199
ıslama şarâbı bkz. şarap çeşitleri
ıspanak 4/15, 10/158, 10/196, 10/270
ıspanak bûrânîsi bkz. bûrânî/borani maddesi
ıspanakcıyân [ve] sebzeciyân esnâfı bkz. esnaflar
ıssı sa'lebci 1/286
ıssı südcü 1/286
ıssı şerbetciler bkz. şerbetci/şerbetciyân esnâfı
ıstakoz 1/290, 9/125
ışıknı [lapa, tirit][326] 2/108, 4/82
ışkın/ışgın[327] 2/109, 6/279, 8/120, 8/331, ayrıca bkz. reybâs
ışkın murabbası bkz. murabba çeşitleri
ıyş [u] işret bkz. ayş [u] işret
ıyş [u] tarab bkz. ayş [u] tarab

325 Bkz. dipnot 99.

326 Metinde herise ve çorbalarla birlikte sayılan *ışkın*, "ışıknı" olarak okunmalı. *Işıknı*, Farsça et suyuna batırılmış ekmek anlamındaki *işkina*'nın değişime uğramış halidir, Steingass, s. 66; Tietze 1999/Per., 68; Dankoff-Tezcan, s. 151; Derleme Sözlüğü, *işkene* maddesi.

327 Sapları çiğ ya da pişmiş olarak yenilen, reçeli ve şerbeti yapılan, kökleri tıbbi amaçla kullanılan çeşitleri çok olan *Rheum* familyasından bir bitki, Baytop 1977, s. 139; MMPND, *Rheum*. Reybâs, ışkın/ışgın ile eşanlamlıdır, bkz. dipnot 590.

ibrîk/abârîk 1/50, 1/286, 2/190, 2/215, 3/9, 3/153, 4/79, 4/159, 5/125, 5/302, 8/32, 9/326, 9/401, 10/141, 10/147, 10/193, 10/229, 10/305, ayrıca bkz. leğen ve ibrîk
[ibrik çeşitleri]
bakır ibrîk 1/286
çam ibrîk 3/153
Dimetoka [Didymoteicho-Yunanistan] kırmızı ibrikleri 8/33
kâşî [çini] ibrik 3/9
sîm ibrik 4/159, 5/125
iccâs [Ar. erik] 8/89, ayrıca bkz. âlû, erik ve encâs
iç kilârcıbaşı bkz. kilârcıbaşı
iç yağı 1/278, 1/299, ayrıca bkz. çüriş
iğde 4/189
ileğen bkz. leğen
imâm şerbeti bkz. şerbet çeşitleri
imâm yoğurdu bkz. yoğurt çeşitleri
imâmiyye/imâmiyye arakı bkz. arak çeşitleri
imâret-i dâru'z-ziyâfe bkz. dâru'z-ziyâfe/dâru'z-ziyâfât
imâret[328] /imâret-i dâr-ı it'âm/dârü'l-it'âm/imâret-i ta'âm/imâret-i me'kel/dârü'l-imâret 1/69, 1/76, 1/197, 1/102, 1/152, 1/195, 1/197, 1/212, 1/230, 1/234, 1/252, 2/15, 2/33, 2/52, 2/89, 2/97, 2/129, 2/203, 2/206, 3/7, 3/9, 3/22, 3/29, 3/44, 3/92, 3/110, 3/141, 3/168, 3/173, 3/212, 3/218, 3/219, 3/225, 3/245, 3/262, 3/270, 3/271, 4/15, 4/82, 4/101, 4/125, 4/211, 4/220, 4/317, 4/325, 5/40, 5/164, 5/190, 5/199, 5/228, 5/300, 5/315, 6/7, 6/91, 6/96, 6/100, 6/104, 6/117, 6/135, 6/143, 6/150, 6/157, 6/247, 6/251, 6/253, 6/256, 6/260, 6/282, 6/318, 7/110, 7/111, 7/169, 7/188, 7/233, 7/296, 7/303, 8/32, 8/35, 8/38, 8/47, 8/73, 8/75, 8/77, 8/80, 8/82, 8/85, 8/145, 8/166, 8/177, 8/224, 8/225, 8/290, 8/309, 8/320, 8/326, 8/330, 8/337, 8/349, 9/20, 9/21, 9/23, 9/25, 9/27, 9/31, 9/36, 9/42, 9/47, 9/59, 9/66, 9/71, 9/73, 9/90, 9/104, 9/130, 9/153, 9/159, 9/170, 9/175, 9/179, 9/189, 9/194, 9/199, 9/226, 9/245, 9/246, 9/248, 9/265, 9/272, 9/273, 9/276, 9/327, 9/396, 10/112, 10/118, 10/137, 10/139, 10/141, 10/144, 10/152, 10/160, 10/163, 10/207, 10/253, 10/257, 10/297, 10/298, 10/303, 10/304, 10/306, 10/323, 10/340, 10/388, 10/405, 10/408, 10/442, ayrıca bkz. dâru'z-ziyâfe/dâru'z-ziyâfât

328 Metinde imâret hem külliye, hem de yolculara, öğrencilere, fukaralara yiyecek dağıtan kurum, aşevi olarak geçer. Dizinde sadece "aşevi" anlamındaki imaretler yer alır.

incîr/enâcîr 1/231, 1/298, 1/301, 2/9, 2/53, 2/91, 2/204, 3/20, 3/32, 3/38, 3/68, 3/80, 4/52, 4/211, 4/295, 4/325, 5/6, 5/70, 5/71, 5/82, 5/154, 5/199, 5/206, 5/228, 5/241, 5/253, 5/259, 5/261, 6/47, 6/95, 6/153, 6/220, 6/221, 6/267, 6/268, 6/272, 6/281, 6/291, 6/292, 7/91, 7/234, 7/235, 7/250, 7/281, 8/36, 8/93, 8/127, 8/129, 8/140, 8/143, 8/146, 8/155, 8/166, 8/168, 8/169, 8/177, 8/223, 8/239, 8/240, 8/244, 8/246, 8/247, 8/265, 8/266, 8/282, 8/286, 8/294, 8/297, 8/304, 8/305, 8/310, 8/313, 8/314, 8/317, 9/17, 9/30, 9/31, 9/36, 9/53, 9/60, 9/83, 9/11, 9/89, 9/93, 9/96, 9/97, 9/98, 9/99, 9/109, 9/111, 9/115, 9/116, 9/132, 9/141, 9/148, 9/152, 9/162, 9/167, 9/170, 9/180, 9/182, 9/183, 9/197, 9/215, 9/223, 9/229, 9/239, 9/257, 9/258, 9/271, 9/278, 9/279, 9/297, 9/328, 9/425, 10/268, 10/270, 10/361, 10/364, 10/365, 10/366, 10/369, 10/374, 10/397, 10/421, 10/506, 10/515, ayrıca bkz. lop ve tîn

[incir/lop çeşitleri]

Agriyomasa incîri[329] 8/294
âhir-i şitâ inciri [kış inciri] 9/99
ak lop 9/97, 9/98
Aydın lopu 9/98
bâdencân inciri/patlıcan lopu 2/53, 9/98
ballı lop 9/98
beyâz incîr 10/421
çiçek incîri 8/146
dede salı lopu 9/98
Freng/Frenk incîri[330] 9/60, 9/132
gök [yeşil] lop 9/96, 9/97, 9/98
haşhaşlı lop 9/98
hurde [küçük] yeşil incîr 9/60
ısı yemez lopu 9/98
kara lop 9/97
kızıl lop 9/97
Kilis incîri 9/182
Köşk şehri [Aydın] lopu 9/96, 9/97
mışmış lop 9/98
mor lop 9/97, 9/98
müşklü [miskli] lop 9/98
nakîb lopu 9/98
Nâzlı [Nâzilli] incîri/lopu 1/298, 2/53, 8/223, 9/97, 9/98, 9/99
patlıcan lopu bkz. bâdencân incîri
Rûm [Anadolu] incîri 9/60
sarı lop 9/98

329 Yunanistan'da Yanya yakınlarındaki Aydonat (Agios Donatios, günümüzde Paramithia) yöresinin meşhur inciriymiş. Evliya'nın anlattıkları dışında bilgi bulunamadı.

330 "Fındık kadar bir yeşil Freng incîri olur" (9/132).

siyâh incir 8/155
sultân lopu 9/98
Sultanhisâr [Aydın] incîri 9/97
şeker incîri 8/246
şekerli lop 9/98
ter lop 9/98
{Trabzon} inciri 2/53
yedi veren [incîr] 9/99
yeşil lop 9/98
incîr kurusu/kuru incîri/incîri yâbisi 8/168, 8/294, 9/77, 9/95, 9/96, 9/97, 9/99, 9/107
incîr yâbisi bkz. incîr kurusu
ineb [Ar. üzüm] 1/286, 1/288, 3/46, 8/174, 9/399, 9/420, 10/345, ayrıca bkz. üzüm ve engür
dıraht-ı ineb [asma] 9/55, ayrıca bkz. üzüm asması/ağacı
ineb-i Halîl bkz. Halîlü'r-rahmân üzümü/inebi
inebü'd-dibs [üzüm pekmezi] 1/286
inebü'd-dibs şerbeti bkz. şerbet çeşitleri
inek 1/277, 1/278, 1/279, 1/299, 9/187, 9/254
inek eti bkz. et çeşitleri
İngilis sirkesi bkz. sirke çeşitleri
İngilis şarâbı bkz. şarap çeşitleri
ipsarya [balık][331] 2/53, 8/111, 8/124
ipsomi [ekmek][332] 8/124
ipsomisko[333] ya'nî ekmek tirîdi 1/291
iskemle[334] 2/53, 5/199, 5/261, 6/67, 7/283
iskorbid/iskorpid balığı 1/290, 6/86, 8/68
İslâmbol [İstanbul] bozası 1/354
İslâmbol işkembecileri 1/282
İslâmbol kirazı 4/17, {8/137
İslâmbol köfteri 1/286
İslâmbol lüffânı 3/94
İslâmbol müsellesi 1/355
İslâmbol nârı 3/94
İslâmbol şarâbı 1/358
İslâmbol şeftalüsü 1/285
İslâmbolî pirinç[335] 10/223

331 Evliya'nın açıklaması, Yunanca (8/124), doğrusu *psária* (tekili *psári*). Trabzonlular da balığa ipsarya derlermiş (2/53).

332 Evliya'nın açıklaması, Yunanca, doğrusu *psomí*.

333 Bu da tıpkı *ankuryasa* gibi uydurulmuş bir sözcüktür, bkz. dipnot 26.

334 Üzerine sini, tepsi vb konulan dört ayaklı tahta, demir ya da sedefkâri altlık. "Rezeli" olanlar, yani açılıp kapananlar da vardı (6/67).

335 Muhtemelen Mısır'dan İstanbul'a gönderilen kaliteli pirincin adıydı.

ispençer/ispençerân ya'nî devâ otcuyân"[6] 1/289, 1/327, 3/104, 4/79, 5/79, 8/243, ayrıca bkz. devâ otcuları
İstanköy [Kos-Yunanistan] engürü 9/257
{İstanköy} lüffân nârı 9/115
istaride [izmarit?] bkz. balık çeşitleri
istavrid bkz. balık çeşitleri
istiridye 1/204, 1/291, 7/93, 8/63, 8/169, 8/267, 9/125, ayrıca bkz. lakoz
istiridyeciyân esnâfı bkz. esnaflar
işkembe/şikenbe aşı, çorbası 1/282, 1/283, 2/185[337], ayrıca bkz. zerâfet ü kabâhat çorbası ve ta'âm-ı mahmûrân
işkembeci eşekleri 1/283
işkembeciler/işkembeciyân esnâfı bkz. esnaflar
işkuk [armut][338] 4/57
işpeçar bkz. ispençer
işrethâne [meyhane] 1/356
izmarid bkz. balık çeşitleri
İzmir bâdemi 9/53
İzmir balı 9/53
İzmir engürü/üzümü 1/285, 9/257
İzmir nârı 9/53
İzmit ferik elması 4/16
İzmit misket elması 4/16
İznik/İznik-i Rûm çinîler [çanak, hokka, kâse, kavanoz, tabak]1/285, 1/327, 4/159, 5/66

336 İspençiyar ya da ispenciyar önce deva otçularına (botanikçilere) zamanla da eczacılara verilen addı, İtalyanca *special/speciale*'den. Metinde ayrıca ispeçer ve işpeçar olarak da geçer.

337 Mecazi anlamda kullanılıyor "Vezir iken vizir olup [...] bî-meze işkembe çorbası oldular."

338 Evliya'nın açıklaması, Kürtçe, Sorani lehçesi. Kürtçenin tüm lehçelerine kullanılır, Soraniye mahsus değildir.

kaba parmak bkz. üzüm/engür/ineb çeşitleri
kabak 1/222, 1/263, 1/285, 4/125, 5/200, 6/49, 6/60, 6/153, 6/223, 7/312, 7/340, 10/270, 10/459
[kabak çeşitleri]
Adana kabağı[339] 1/190, 2/187, 2/201, 4/327, 6/60, 7/108, 7/324, 8/292, 9/301, 9/425
bal kabağı[340] 7/116
dolma kabağı[341] 6/60
Elvâh [Mısır] kabağı 10/270
Freng kabağı 10/270
Mısır kabağı 10/270
Rûm [Anadolu] kabağı 10/270
su kabağı 4/125, 10/270
sürâhî dolma kabağı 1/222, 9/301[342], 10/270
kabak böreği bkz. börek çeşitleri
kabak dolması bkz. dolma çeşitleri
kabliçsa[343] 5/199, 6/101
kâbûlî[344] 5/14, 5/87, 5/88
kâcî [bulamaç][345] 2/120
kadeh 1/355, 1/357, 2/215, 4/50, 5/76, 5/81, 6/26, 6/37, 7/44, 7/235, 8/115, 9/121, 10/383
[kadeh çeşitleri]
altun arak kadehi 7/44
altun kadeh 6/37, 9/121
billûr kadeh 1/357
fağfûrî, mücevher kadeh 1/357

339 Tümü benzetme öğesi. O nedenle cilt ve sayfa numaraları "kabak" maddesinde gösterilmedi.
340 Benzetme öğesi "Bal kabağı gibi surâhî kellesi var."
341 Benzetme öğesi, "tohuma gelmiş dolma kabağı kadar kalın bâzûlar var."
342 Benzetme öğesi.
343 "'Maho ya kabliçsayı getire' ya'ni 'Bire Mehemmed ağaçdan bakracı getire' derler" (5/199, Belgrat).
344 Hindistan kökenli bir bitkinin özellikle tıbbi amaçla kullanılan meyvesi, (*Embelia ribes*, eşanlamlısı *Embelia garciniifolia*). 5/87'de kâblı.
345 Evliya'nın açıklaması, Farsça.

gümüş kadeh 5/76, 6/26, 6/37
moran [murano] kadeh 1/357
necef kadeh 1/357
sîm kadeh 7/44
kadehkâr 5/185
kadın parmağı bkz. üzüm/engür/ineb çeşitleri
kahâvî/kahhâvî bkz. kahvehâne
kâhî/kâhki/kehak[346] {1/264}, 2/22, 2/109, 2/128, 3/15, 3/20, 4/37, 4/82, 9/279, 9/340, 9/401, 10/92, 10/193, 10/195, 10/411, 10/421
[kâhî/kâhki çeşitleri]
beyâz kâhî/kâhk-i ebyâz 3/15, 3/20
kahk/kehak halka çöreği 4/82, 10/92
katmer kâhî 2/22, 2/128, 4/37
mutabbak [katmerli] kâhk 9/340
simsimli halka kâhki 10/411
yağlı kâhî 2/109, 10/92
kâhîci/kâhîciyân esnâfı bkz. esnaflar
kahve 1/134, 1/274, 1/276, 1/292, 1/296, 1/298, 1/327, 1/352, 1/354, 2/23, 2/104, 2/132, 2/186, 2/189, 2/202, 2/220, 2/232, 2/238, 2/247, 3/53, 3/145, 3/155, 4/76, 4/79, 4/185, 4/214, 5/27, 5/87, 5/200, 5/255, 5/259, 6/46, 6/52, 6/75, 6/176, 7/115, 7/119, 8/67, 8/103, 8/279, 9/11, 9/36, 9/43, 9/83, 9/98, 9/138, 9/190, 9/273, 9/274, 9/309, 9/346, 9/349, 9/369, 9/397, 9/398, 9/400, 9/401, 9/409, 9/418, 9/419, 10/58, 10/76, 10/80, 10/138, 10/193, 10/201, 10/203, 10/207, 10/210, 10/212, 10/220, 10/223, 10/229, 10/233, 10/236, 10/240, 10/242, 10/250, 10/264, 10/313, 10/395, 10/417, 10/418, 10/435, 10/497, 10/513, ayrıca bkz. kışr
mümessek kahve 10/193, 10/236
mümessek ve mu'amber kahve 4/76, 9/274
sükkerî ve mu' amberîn kahve 1/298
kahve-i Yemen/kahve-i Yemenî 1/298, 2/23, 4/185, 10/138, 10/395
kahve bkz. kahvehâne
kahve dâne mülebbesi bkz. mülebbes çeşitleri
kahve değirmeni 6/67
kahve döğücü esnâfı bkz. esnaflar
kahve dükkânı bkz. kahvehâne
kahve ibriği 2/206, 8/344, 10/229
kahve makraması 4/54, 10/210, 10/393, 10/401, 10/412

346 Metinde *kahik, kahk, kehak, kehk* ve *kehki* şeklinde geçer. Farsça bir sözcük olan kâhî'nin Osmanlıca sözlüklerdeki karşılığı "üçgen küçük börek" (Kelekian 1911) ya da "kuru poğaça nevinden üç köşeli çarşı böreği; bir çeşit simit"tir (Devellioğlu 2002). Evliya *kehak* için "halka çöreği" açıklamasını yapar (4/82, 10/92); krş. Dankoff-Tezcan, s. 158.

kahve tabisi/tabi civânları/tabiyân [kahveci çırağı] 2/40, 9/83, 9/190, {9/274}
kahve tepsisi 10/458
kahve tüccârı esnâfı bkz. esnaflar
kahvealtı/kahvealtı ta'âmı 2/191, 2/221, 5/228, 5/229, 6/202, 7/77, 10/91, ayrıca bkz. futûr/fütûr ta'âmı, tahte'l kahve ve tahte'l futûr
kahveci [kahvehane sahibi, çalışanı] 3/205, 9/274, 10/194, 10/203
kahveci [toptancı kahve tüccarı] 1/274
kahvecibaşı 5/21, 10/194, 10/209, 10/223, 10/534
kahveciyân esnâfı [kahvenâne sahipleri] bkz. esnaflar
kahveciyân-ı piyâde esnâfı bkz. esnaflar
kahvehâne/kahve/kahâvî/kahvehân 1/107, 1/109, 1/238, 1/274, 1/354, 2/18, 2/40, 2/91, 2/93, 2/149, 2/174, 2/218, 2/225, 3/32, 3/166, 3/177, 3/194, 3/195, 3/201, 4/185, 4/189, 4/191, 4/194, 4/204, 4/213, 4/219, 4/256, 4/287, 4/297, 5/38, 5/46, 5/63, 5/113, 5/118, 5/128, 5/144, 5/147, 5/148, 5/197, 5/205, 5/221, 5/290, 5/308, 5/309, 6/64, 6/91, 6/246, 6/286, 6/318, 7/57, 7/58, 7/67, 7/153, 7/154, 7/232, 7/246, 7/258, 7/293, 7/340, 8/72, 8/73, 8/98, 8/106, 8/126, 8/142, 8/161, 8/174, 8/175, 8/176, 8/177, 8/180, 8/185, 8/190, 8/230, 8/279, 8/286, 8/290, 8/309, 8/310, 8/319, 8/320, 8/329, 8/333, 8/338, 9/21, 9/24, 9/27, 9/37, 9/38, 9/43, 9/48, 9/53, 9/55, 9/56, 9/64, 9/83, 9/98, 9/111, 9/114, 9/130, 9/145, 9/151, 9/180, 9/182, 9/190, 9/210, 9/274, 9/275, 9/327, 9/336, 9/362, 9/364, 9/365, 9/397, 9/400, 9/401, 9/407, 9/408, 9/412, 10/58, 10/106, 10/138, 10/155, 10/156, 10/160, 10/164, 10/168, 10/193, 10/194, 10/204, 10/250, 10/277, 10/315, 10/316, 10/323, 10/326, 10/335, 10/337, 10/338, 10/340, 10/342, 10/344, 10/351, 10/364, 10/369, 10/374, 10/377, 10/378, 10/379, 10/380, 10/381, 10/382, 10/383, 10/384, 10/385, 10/389, 10/393, 10/394, 10/395, 10/396, 10/397, 10/398, 10/400, 10/401, 10/402, 10/404, 10/405, 10/406, 10/409, 10/411, 10/412, 10/415, 10/416, 10/423, 10/424, 10/426, 10/427, 10/430, 10/435, 10/436, 10/438, 10/441, 10/442, 10/445, 10/451, 10/461, 10/469, 10/484, 10/487, 10/490, 10/500, 10/501, 10/502, 10/503, 10/506, 10/507, 10/509, 10/513, 10/516, 10/517, 10/528, 10/529
[meşhûr kahvehaneler]
Addâsiyye kahvesi [Şam] 9/274
Arap kahvehânesi [Mısır]10/377
Arslan Dede kahvesi [Halep] 9/43, 9/190
Bâb-ı Fütûh kahvesi [Kahire] 10/193
Bâb-ı Şa'riyye kahvesi [Kahire] 10/193
Beğ kahvesi [Güzelhisâr-Aydın] 9/83
Cemâmiz kahvesi [Kahire] 10/193
Cin Mü'ezin kahvesi [Bursa] 2/18
Çadırcılar kahvesi [Şam] 9/274
Çârdâk kahvesi [Bâzârköy/Orhangazi-Bursa] 5/144
Çelebi kahvesi [Bâzârköy/Orhangazi-Bursa] 5/144
Emîr kahvesi [Bursa] 2/18

Fahhâmîn kahvesi [Şam] 9/274
Gavriyye kahvesi [Kahire] 10/193
Habeşli Kethudâ kahvesi [Kahire] 10/193
Hacı kahvesi [Güzelhisâr-Aydın] 9/83
Harâbâbâd kahvesi bkz. Harâbe kahvesi
Harâbe kahvesi [Kahire] 9/43,10/193
Harrâtîn kahvesi [Şam] 9/274
İğneciler kahvesi [Şam] 9/274
Karaköy kahvehanesi [Manisa] 9/43
Kessâr kahvesi [Bağdat] 4/253
Mahkeme kahvesi [Şam] 9/274
Mansıb kahvesi [Şam] 9/274
Mevlevîhâne kahvesi [Güzelhisâr-Aydın] 9/83
Muklî kahvesi [Şam] 9/274
Nâşif kahvesi [Şam] 9/274
Paşa kahvesi [Güzelhisâr-Aydın] 9/83
Rûmeli Meydânı kahvesi [Kahire] 10/193
Serdâr kahvesi [Bursa] 2/18
Serdâr kahvesi [İzmit] 2/40
Sinâniyye kahvesi [Şam] 9/43, 9/274
Sipâhî kahvesi [Şam] 9/274
Sultân Hasan kahvesi [Kahire] 10/193
Sunkuriyye kahvesi [Kahire] 10/193
Sükkerî kahvesi [Şam] 9/274
Şerefyâr kahvesi [Bursa] 2/18
Tahtalkal'a kahvehaneleri [Manisa] 9/43
Türkmâniyye kahvesi [Şam] 9/274
Uzun Çârşû kahvehâneleri [Dimyat-Mısır] 10/389
Yaz kahvehâneleri [Mısır] 10/193
Yeni kahve [Kahire] 10/193
Yûsuf Şâh kahvesi [İstanbul] 1/109
kahvehâne-i münakkaş [nakışlı, reşimli] 2/18, 2/40, 8/290, {8/309}, {8/320}
kahvehâne-i tiryâki 8/161
kahve-i Yemen bkz. kahve
kahve-i zîbâ [süslü kahvehane] 9/43, 9/44, 10/378
kâk [peksimet][347] 9/288, 9/400, 9/419
kakac [pasdırma][348] 2/92
kâkciyân esnâfı bkz. esnaflar

347 "Kek, kâk ve peksimete denir", Ahmed Cavid, s. 55. "Şâm'ın hâs u beyâz nânı ve kâkı rub'-ı meskûnda meşhûrdur" (9/288).
348 Evliya'nın açıklaması, Bolu ağzı.

kakule/kâkûle/kakula[349] 1/262, 1/326, 3/264, 6/30, 7/102, 8/119, 8/244, 10/151, 10/447, 10/451, 10/460, 10/465, 10/466, 10/481, 10/486, 10/488, 10/489, 10/493, 10/494
kâkûle-i Habeş 8/244
kakule-i kebîr 10/447, 10/451, 10/460, 10/466, 10/481, 10/486, 10/488, 10/493, 10/494
kakule-i sagîr 10/465
kalbe bkz. kalye
kalımbok[350] 8/127, 8/128, 8/151, 8/157, 8/165, 8/169, 8/263
kalımbok ekmeği 8/128, 8/151, 8/157, 8/267
kalkan balığı 1/290, 1/291, 2/53, 5/48, 6/86, 7/262, 8/175, 9/133
kızıl kalkan balığı [?] 1/291
kulaklı [kalaklı?] kalkan balığı[351] 1/291
kalkan balığı dalyanı bkz. Karataşlar dalyanı
kalye[352] 3/192
kamereddîn bkz. kayısı çeşitleri
kamerî kaysı bkz. kayısı çeşitleri
kamerü'd-devle bkz. kayısı çeşitleri
kamh [buğday][353] 10/91, 10/133
kanara/kanarahâne/kanâre evleri [mezbaha] 1/274, 1/279, 5/59, 10/106, ayrıca bkz. salâhâne
kanaracıyân-ı Bâğçekapusu esnâfı bkz. esnaflar
kanaracıyân-ı Yedikule esnâfı bkz. esnaflar
kanarahâne bkz. kanara
kand-i nebât [şekerkamışı şekeri][354] 8/204, 9/96, 9/279, ayrıca bkz. katr-ı nebât
kand-i nebât-ı Hamevî/Hameviyyât [Hama şekerkamışı şekeri] 1/360, 4/76, 9/369
kandir [hiyâr][355] 4/70
Kanlıca yoğurdu 1/230, 1/278
kapama [yemek türü] 5/199, 5/300, 6/153, 8/75, 8/291
[kapama çeşitleri]
dolma tavuk kapaması 5/199
kuzu kapaması 8/75, 8/291
Leh tavuğu [hindi] kapaması 6/153

349 *Elettaria cardamomum* bitkisinin hem baharat, hem ilaç olarak kullanılan tohumları. Evliya Afrika'da yaptığı alışverişlerde kakuleden sıkça söz eder.

350 Arnavutça kökenli sözcük Yunancaya *kalamboki* olarak geçti. Evliya'ya göre "Kalimbok Mısır buğdayıdır, kim kamış gibi şeyde bitüp ondan bir güne beyâz ekmek ederler" (8/128, Argos-Yunanistan); krş. Dankoff-Tezcan, s. 159; Dördüncü Bölüm: Ekmekler, dipnot 35.

351 Bkz. Sekizinci Bölüm: Balıklar, dipnot 36.

352 Arapça bir sözcük olan kalye kızarmış, kavrulmuş et ve sebze yemeklerinin ortak adıydı. Metinde *kalbe*.

353 Evliya'nın açıklaması, Arapça (10/91).

354 Şeker kamışı şekeri; Farsça *kând*=şeker.

355 Evliya'nın açıklaması, Kürtçe, Rojiki ağzı

sazan balığı kapaması 6/153
Vardar balık kapaması 5/300
kaplıbağa [eti] 1/30, 7/93, 10/365
kaplıca [buğday türü] 10/272
kaplıca burka [yumurta][356] 2/92, ayrıca bkz. beğ aşı
kapuska/kapusta[357] 5/268, 6/159
kapusta ya'nî lahana turşusu bkz. turşu çeşitleri
kar 1/287, 2/21, 3/55, 5/221, 5/226, 9/89, 9/93, 9/281, ayrıca bkz. buz
kar/buz kesiciler bkz. karcılar
kara dud bkz. siyâh dud
kara havyar bkz. havyar
kara talak bkz. kebap çeşitleri
{Karaburun} [İzmir] zeytûn yağı 9/56
Karaburun zeytûnu 8/294, 9/46, {9/56}, {9/58}
karaca/karaca eti, lahmı 1/226, 1/240, 2/183, 4/162, 4/171, 5/284, 7/91, 7/219, 7/277, 7/285[358], 7/301, 7/332, 8/4, 8/44, 8/338
Karaferye [Veria-Yunanistan] lüfanı/narı 3/94, {8/83}, 8/89
karâkîş [yağlı lokum][359] 10/92
Karamân emrûdu 2/204
Karamân koyunları 1/276, 3/108, 6/218
Karamân mahallesi [İstanbul] yoğurdu 1/278
karanfîl [baharat][360] 1/283, 1/286, 1/354, 2/243, 4/39, 5/184, 5/199, 6/30, 6/47, 7/119, 7/164, 10/151, 10/193, 10/210
karanfîl arakı bkz. arak çeşitleri
karanfil ve darçın suyuyla yoğrulmuş ekmek bkz. ekmek çeşitleri
karanfil ve kakulalı yağlı çörek bkz. çörek çeşitleri
karanfiliyye bkz. şerbet çeşitleri
karanfilli Göle şerbeti bkz. şerbet çeşitleri
karanfilli seferce[l] [ayva yemeği] 4/125
karanfilli üzüm şerbeti bkz. şerbet çeşitleri
karanfilli vişne hoşâbı bkz. hoşaf çeşitleri
karanfilli zerde bkz. zerde çeşitleri
Karataşlar [Boğaziçi-İstanbul] kalkan balığı dalyanı 1/290
karatavuk ya'nî talak kebâbı bkz. kebap çeşitleri
karatlı aşı [?][361] 4/125

356 Evliya'nın açıklaması, Bolu ağzı.
357 *Kapústa*=Slavca, lahana, Eren 1999.
358 "Sığınları ve kara ve tablalı [...] nâm mahlûklar" cümlesindeki *kara* herhalde karacadır.
359 Evliya'nın açıklaması, Arapça.
360 *Syzygium aromaticum* ya da *caryophyllus aromaticus*, MMPND, Syzygium.
361 Van'ın meşhur yiyecekleri arasında sayılır.

karayemiş[362] {2/53},10/272
karcıbaşı esnâfı bkz. esnaflar
hünkâr karcıbaşısı 1/287
karcılar/kar-keşânlar 1/287, 1/288, 9/281
kardamânâ [kurdumâne?][363] 10/151
Karınca köyünün [Merzifon] üzümü 2/207
karış katış [aşır aşı][364] 2/92
karîşe/karîşe peyniri[365] 2/195, 3/172, 5/14,10/411
karitya [bir tür balık ağı] 1/290
karityacılar/karityacıyân esnâfı bkz. esnaflar
karlık 1/197, 1/252, 1/287, 1/288
[İstanbul'un karlıkları]
Ağa karlığı 1/197
Ebü'l-feth karlığı 1/287
Hasan karlığı [Kasımpaşa'da] 1/287, bkz. bağlar/korular, Hasan karlığı mesîregâhı
hünkâr karlığı [Okmeydanı'nda] 1/287
İdrîs Şeyh karlığı [Eyüp'te] 1/287
Korucu karlığı 1/287
Lenduhâ karlığı 1/287
Sultan karlığı 1/287
Şücâ karlığı 1/287
karman [meyve cinsi][366]10/471
karnebît/karnabît [karnabahar?][367] 9/196, 9/206, 10/196, 10/206, 10/270, 10/405, 10/459
karpuz/karbuz 1/301, 2/89, 2/109, 2/119, 2/204, 3/77, 3/80, 3/181, 3/209, 4/39, 4/57, 4/230, 5/94, 5/155, 5/199, 7/27, 7/138, 7/144, 7/149, 7/154, 7/155, 7/200, 7/312, 7/340, 7/341, 7/343, 9/32, 9/36, 9/37, 9/46, 9/67, 9/84, 9/137, 9/193, 9/297, 9/342, 9/399, 9/409, 10/157, 10/262, 10/269, 10/314, 10/326, 10/383, 10/405, 10/424, 10/435, 10/437, 10/438, 10/441, 10/442, 10/451, 10/456, 10/457, 10/458, 10/528, 10/530, ayrıca bkz. bıttîh, bıttîhu'l-ahzar, hindîvâne ve harbuz
[karpuz/harbuze çeşitleri]
Burlos [Burullus-Mısır] karpuzu 10/269, 10/383

362 2/53'de sadece "siyah kiraza benzeyen" meyvenin tasviri var, ancak karayemiş ve Laz kirazı olarak da bilinen *Prunus laurocerasus L.* (eşanlamlısı *Cerasus laurocerasus*) bitkisinin meyvesinden söz ettiği açıktır. Bkz. Onuncu Bölüm: Meyveler, dipnot 24; krş Âşık Mehmed s. 1255.

363 Metinde kırdımânâ; Hekim Halyuş terkibinde de adı geçen bu madde kardamon ya da karaman kimyonu olabilir, bkz. kakule/kâkûle/kakula ve dipnot 349

364 Evliya'nın açıklaması, Bolu ağzı.

365 Bir çeşit çökelek ya da lor, Barthélémy (s. 647) *lait caillé*, yani kesik süt olarak tanımlar.

366 "Dağlarında karman derler kestâne lezzetinde içi çekirdekli bir meyvedir" (10/471, Donkade/Dongola-Sudan). Tanımlanamadı.

367 "Lahana-misâl bir ni'metdir, lâkin sarı sarı çiçeği var" (10/270); krş. Âşık Mehmed, s. 1284, *kunnebît* maddesi.

cezîre-i Mecdeddîni bkz. harbeze-i Mecdü'd-dînî
harbeze-i Mecdü'd-dînî[368] 2/128
Kureyn [Mısır] karpuzu 10/530
Lapseki karpuzu 5/155
Lubye [Mısır] karpuzu 10/435
mâvî karpuz 10/269, 10/383
Mekke karpuzu 9/399
Remle [Filistin] karpuzu 3/77
karpuz bâzârı 10/326
karpuz bekmezi bkz. bekmez çeşitleri
karpuz şarâbı/bâdesi 1/354, 1/355, {10/383}
karpuz turşusu bkz. turşu çeşitleri
karpuzcuyân esnâfı bkz. esnaflar
kas'a [çanak, yemek kabı] 1/327, 9/256, 9/273, 9/287, 10/100, 10/141, 10/508, ayrıca bkz. kâse ve sahan
kasab/kasabü's-sükker [şekerkamışı] bkz. şeker kasab
kasab-ı mürr bkz. kasabü'z-zerîre
kasabü'z-zerîre [eğir otu][369] 10/151
kâse 1/30, 1/94, 1/118, 1/202, 1/265, 1/278, 1/281, 1/283, 1/284, 1/285, 1/326, 1/327, 1/353, 1/354, 1/357, 2/18, 2/132, 2/185, 2/186, 2/189, 2/190, 2/198, 2/222, 2/230, 3/9, 3/123, 3/126, 3/232, 4/73, 4/76, 4/86, 4/157, 4/158, 4/159, 4/168, 4/178, 4/192, 4/197, 4/260, 4/325, 5/14, 5/125, 5/150, 5/261, 6/31, 6/32, 6/119, 7/109, 7/120, 7/122, 7/162, 7/252, 8/17, 8/27, 8/33, 8/45, 8/56, 8/107, 8/310, 8/343, 9/17, 9/78, 9/279, 10/133, 10/147, 10/193, 10/204, 10/206, 10/210, 10/238, 10/249, 10/250, 10/269, 10/271, 10/403, 10/409, 10/431, 10/443, 10/444, 10/458, 10/459, 10/461, 10/479, 10/508
[kâse çeşitleri]
ağaç kâse 8/45, 10/443
akîk kâse 4/158
armudî kâse 10/210
balgamî kâse 4/60
billûr kâse 1/265, 6/31
câm kâse 1/265, 6/31
çârgül kâse 10/210[370]
çini kâse/kâse-i çîn 1/278, 1/285, 1/327, 4/159, 6/260
dehen-i gül kâse 10/210
Dimetoka [Didymoteicho-Yunanistan] kırmızı kâseleri 8/33

368 Metinde cezîre-i Mecdeddîni ve Tebriz'in meyveleri arasında sayılıyor. Evliya'nın yararlandığı *Menâzirü'l Avâlım*'de "harbeze-i Mecdü'd-dîni" (*Mecduddin karpuzu*) olarak geçer, Âşık Mehmed, s. 911; bkz. Giriş, dipnot 102.

369 Azak eğiri olarak da bilinen *Acorus calamus* bitkisi, metinde kasab-ı mürr. *Helvahane Defteri*'ne göre *kasabü'z-zerîre*, Tiryâk-ı Fârûk'a giren deva otlarından biriydi, Terzioğlu 1992, s. 7, 78.

370 [bkz. dipnot 296]

elvân kâse 7/162
eşribe kâsesi 2/190
fağfûrî kâse bkz. fağfûrî kâse/kâse-i fağfûr maddesi
fîrûze şerbet kâsesi 4/157
Hıtâyî [Çin işi] kâse 1/285, 2/222, 3/123, 3/126, 4/76, 8/17, 10/210
hindistancevizi kabuğundan kâse 4/260
hoşâb kâsesi 7/252
İznik kâse/kâse-i İznik 1/285, 1/327, 4/159, 9/17
kâşî [çini] kâse 3/9
kil-i ser [kabuğundan] kâse 4/260
{Kütâhiyye} kâse 9/17
mertebânî kâse 1/278, 1/285, 1/326, 2/230, 3/123, 4/60, 4/158, 4/159
moran [murano] kâse 6/31
mücevher fağfûrî kâse 10/249
mücevher kâse 1/94
münebbet Portukalî [Portekiz işi] kâse 4/159
münebbid/münebbed/münebbit kâse [kabartma bezeli][371] 1/285, 2/222, 3/126, 4/76, 5/125, 8/17, 10/249
müzevvak kâse[372] 7/122
necef kâse 1/265, 6/31
panî[373] kâse 10/210
penc-merdî [beş kişilik] kâse 1/202
Sennâr [Sudan] kâseleri 10/479
sırçalı kâse 10/204
şerbet kâsesi 4/76, 4/157, 10/45
şeşhâne [altıgen] kâse 10/210
tıhtâb [kristal] kâse 1/265, 1/285
yek-merdî [tek kişilik] kâse 1/202
Yemen kâsesi/kâse-i Yemenî [akik kâse?] 1/327, 4/158
Zihne [Zihni-Yunanistan] kâsesi 8/56
zî-kıymet kâseler 1/284, 2/18
zümürrüdden kâse 10/431
Kâsım günü şerbeti bkz. şerbet çeşitleri
Kâsımpaşa İmâm yoğurdu 1/278
Kâsımpaşa sirkesi 1/283

371 "Kazıma bezemeli kristal", Dankoff 1990, s. 117. Diğer bir açıklama "çiçekli motiflerle bezeli", Buğday 1996, s. 347.

372 Sözlüklerde *müzevvak* nakış yapan; *müzevvek* cıva yardımıyla yaldızlanmış (tombak); *müzevvâ* ise zaviyeli, köşeli anlamındadır, Devellioğlu 2002; Muallim Nâcî, 2009 [1894]. Evliya'nın ne tür bir kâseden söz ettiği belli değildir.

373 Sözcüğün okunuşu tartışmalıdır.

kassâ/kıssâ[374] 9/196, 10/196, 10/269, 10/405
kassâb/kassâbân esnâfı [kasap] 1/159, 1/262, 1/272, 1/274, 1/275, 1/276, 1/277, 1/278, 1/279, 1/280, 1/281, 1/282, 1/291, 1/292, 3/108, 3/194, 5/60, 5/113, 6/168, 6/266, 7/99, 8/190, 9/14, 10/120, 10/145, 10/146, 10/147, 10/196, 10/326
balık kassâbları 3/194, 5/60, 5/113
hınzîr kassâbları 7/99
koyun kassâbları 1/274, 1/276, 7/99
sığır kassâbları bkz. kassâbân-ı sığır
yılan kassâbları 10/145, 10/146
kassâb bıçakları 1/276
kassâb dükkânı 7/222, 9/327
kassâbân-ı Etmeydânı esnâfı [yeniçeri kasapları] bkz. esnaflar
kassâbân-ı cömerdân-ı merd-i meydân [koyun kasapları] bkz. esnaflar
kassâbân-ı sığır/sığır kassâbı esnâfı bkz. esnaflar
kassâbân-ı Yahûdân esnâfı/hıref-i Yahûdî kassâbı bkz. esnaflar
kassâbbaşı 1/121[375], 1/280, 1/282, 1/284, 1/295, 1/321, 5/186, 7/184, 10/196
kassâbhâne [mezbaha anlamında] 7/215, 9/65, 9/106
kâsûl otu bkz. gâsûl otu
kaşer [Yahudilerin helâl yiyeceği] 3/74, 7/223
kaşık 2/245, 3/199, 4/76, 4/260, 5/100, 5/125, 5/312, 8/45, 8/78, 8/343, 10/383
[kaşık çeşitleri]
{ağaç} kaşık 8/45
akîk-i Yemenî hoş-âb kaşığı 4/76
bağa hoş-âb kaşığı 4/76[376]
ceviz hoş-âb kaşığı 4/76
çemşir [şimşir] kökünden kaşık 8/78, 8/343
erik ağacından kaşık 8/78
hindistancevizi kabuğundan kaşık 4/260
kara çalı kökünden kaşık 3/199, 8/78, 8/343
kehribâr kaşık 5/125
kızılcık ağacından kaşık 8/78
kil-i ser [kabuğundan] kaşık 4/260
kuknus burnu kaşık[377] 4/76, 5/125
mercan kaşık 5/125
murassa' [kıymetli taşlarda bezenmiş] kaşık 5/125
mücevher saplı kaşık 4/76

374 "Bu dahi hıyârın bir nev'idir" (10/269, Mısır). Tanımlanamadı.
375 1/121'de mecazen kan dökücü "Hûnhâr [kan dökücü] olup her gün âdem katl eylediğinden kassâbbaşı dedikde bizzât kendüleri [IV. Murad] tebessüm ederlerdi."
376 Metinde *buğa*.
377 Kuş gagasından kaşık. Farsça, büyük gagalı efsanevi bir kuşun adı olan *kaknus*'tan.

sedef hoş-âb kaşığı 4/76
sedefkârî musanna' [usta işi] kaşık 8/343
seylân [lâl taşı] kaşık 4/76, 5/125
şimşir kaşık 2/245
zeytûn kökünden kaşık 8/343
zümürrüd hoş-âb kaşığı 4/76
kaşıklık 2/220
kaşıkcıyân esnâfı bkz. esnaflar
kâşî[378] 2/132, 3/9, 9/44, ayrıca bkz. avani, bardak, kâse ve ibrik çeşitlerine
kaşîr bkz. kışır
kaşkaval peyniri[379] 1/277, 3/50, 3/172, 3/274, 7/185
katâyif 9/206, 10/196
katâyif rişteleri 1/265
katâyifcıyân esnâfı bkz. esnaflar
katık [ekmekle yenen besin] 7/71
katık peyniri[380] 2/195, 3/172, 3/228, 6/66, 7/220
katmer çörek 2/109, 2/174, 2/128, 3/110, 4/82, 4/124, 5/268
katmer gözleme bkz. gözleme çeşitleri
katmer kâhî bkz. kâhî çeşitleri
katmer peyniri bkz. peynir çeşitleri
katmer şeref çöreği bkz. çörek çeşitleri
katmer yezd çöreği bkz. çörek çeşitleri
katmerce bkz. çörek çeşitleri
katremîz şîşe[381] 1/213, 1/262, 1/283, 1/289, 1/292, 1/298, 1/299, 10/146, 10/147
katr-ı nebât/kutr-ı nebât/sükker-i katr-ı nebât[382] 1/289, 1/295, 2/78, 2/117, 2/118, 2/206, 2/171, 3/142, 4/73, 4/159, 4/163, 4/177, 4/178, 5/20, 5/88, 5/125, 5/148, 5/269, 5/313, 6/248, 7/93, 7/110, 8/45, 8/243, 8/289, 8/294, 8/329, 9/59, 9/66, 9/82, 9/96, 9/211, 10/109, 10/112, 10/176, 10/179, 10/409, 10/519, ayrıca bkz. kand-i nebât
katr-ı nebât-ı Hamavî/Hamevî [Hama şekerkamışı şekeri] 1/289, 2/206, 2/171, 3/142, 4/159, 5/88, 5/125, 5/313, 7/110, 8/45, 8/294, 9/59, 9/96, 10/179
katr-ı nebât-i Şâmî [Şam/Suriye şekeri] 2/171

378 İran'da İsfahan'ın kuzeyindeki Kâşân şehrinde yapılan sırlı çiniler ve bu üretimden dolayı duvar çinilerine ve kaplara verilen ad. Duvar kaplaması "kâşîler" dizine dahil değildir.

379 Yuvarlak ve sert bir peynir. İtalyanca "at sırtında peynir" anlamındaki *caciocavallo*'dan, Barthélémy 1935, s. 720.

380 Krş. Derleme Sözlüğü. Yazar, Kemah'ta halkın katık peynirini, yazın serin kışın sıcak olan Ermeni Marik köyünün (Marék, günümüzde Ayranpınar, Nişanyan 2010, s. 474) mağaralarında koruduğunu nakleder (2/195).

381 Büyük cam kavanoz ya da şişe. Evliya'ya göre bazıları içine "bir adem sığacak kadar büyük" olabiliyordu (1/283); krş. Derleme Sözlüğü.

382 Şekerkamışı şekeri, "kand-i nebât"ın değişime uğramış halidir. Dankoff (1999, s. 311), "*sugarcane syrup from Hama*" şeklinde çevirir. Ayrıca bkz. On Birinci Bölüm: Tatlılar, dipnot 22.

katr-ı nebât eşribe bkz. şeker şerbeti
katr-ı nebât-ı Hamavî cüllâbı bkz. cüllâb çeşitleri
katr-ı nebâtlı ni'met-i nefiseler bkz. ni'met-i nefise/ ni'met-i lezzîz
katu şeker bkz. şeker çeşitleri
kavanoz 1/276, 4/15, 4/159, 5/298, 7/110, 10/149, 10/211, 10/223, 10/242, 10/267, 10/444, 10/455
[kavanoz çeşitleri]
Acemî [İran işi] kavanoz 4/159
fağfûrî ve kâr-ı Çini kavanoz 1/275
İznik kavanoz 4/159
kâr-ı Kudüs [Kudüs işi] kavanoz 4/159
şuğl-i Kütahiyyevî [Kütahya işi] kavanoz 4/159
kavata [ağaç çanak][383] 8/146
kavun 1/301, 2/89, 2/109, 2/119, 2/204, 2/242, 2/243, 2/245, 3/80, 3/179, 3/180, 3/204, 3/209, 4/37, 4/39, 4/57, 4/215, 4/327, 5/94, 5/148, 5/149, 5/199, 6/272 7/27, 7/138, 7/144, 7/149, 7/154, 7/155, 7/200, 7/312, 7/340, 7/341, 7/343, 8/124, 8/286, 9/32, 9/36, 9/37, 9/46, 9/67, 9/84, 9/97, 9/137, 9/297, 9/342, 9/399, 10/157, 10/262, 10/269, 10/270, 10/314, 10/326, 10/366, 10/405, 10/424, 10/437, 10/438, 10/442, 10/451, 10/456, 10/458, 10/528, ayrıca bkz. bıttîh ve bıttîhu'l-asfer
[kavun çeşitleri]
Beğbâzârı kavunu{2/242}, 4/215
beyâz bakır [?] kavunu [Narda-Arta] 8/286
Bostân Adası kavunu [Mısır] 10/366
Bühtân/Bohtân [Botan] kavunu[384] 4/37, 4/39, 4/215
çay kavunu 4/37
Deli Re'îs kavunu [Mihâliç] 5/148
{Dergezîn} kavunu 4/215
Diyârbekir kavunu {4/37}, 4/39, 4/215, ayrıca bkz. Şatt kavunu
dümeyrî kavun[385] 10/269
Geyve kavunu {2/245}, 4/327[386]
Mekke kavunu 9/399
Sakarya [nehri] kenârı kavunu bkz. Geyve kavunu
sarı kavun 9/67
Şatt [Dicle] kavunu 4/37, 4/39, ayrıca bkz. Diyârbekir kavunu
şellâye kavunu [?] 10/269

383 Bkz. Tarama Sözlüğü. Evliya "kavata" olarak bilinen yeşil domatesten söz etmez.
384 *Cucumis melo L. var. Cantalupensis.* Bedevian, s. 213 (1261); Onuncu Bölüm: Meyveler.
385 "Bir güne müdevver [yuvarlak] dilim dilim yeşil kavun olur, gâyet lezîzdir."
386 Benzetme öğesi "Geyve kasabası kavunu kadar kelle-i zî-devleti var idi."

şemâme [şamıama] kavun[387] 6/272
Van diyârı kavunu [Bühtân/Bohtân kavunu] 4/37, 4/39
kavun bâzârı 10/326
kavun çekirdeği 10/194, 10/269
kavun turşusu bkz. turşu çeşitleri
kavun zerdesi/kavundan zerde {2/89}, 2/243, 4/39
kaya balığı 1/196, 1/290, 6/86, 8/68
kaya tuzu bkz. tuz
kayısı bkz. kaysı
kaykana [kaygana][388] 2/120, 8/331
kaymak/kaymağ 1/196, 1/197, 1/236, 1/277, 1/278, 2/205, 3/29, 3/228, 3/274, 4/82, 4/274, 5/53, 5/173, 5/199, 5/234, 6/54, 6/55, 6/101, 6/244, 7/220, 8/96, 8/99, 8/107, 8/331, 9/10, 9/138, 9/254, 9/287, 10/305, 10/421, 10/493, 10/517, ayrıca bkz. kışta/kışta kaymak
[kaymak çeşitleri]
Adana câmûs kaymağı 6/55
Bingöl Yaylası kaymağı 2/205, 6/55
camûs kaymağı 6/55, 8/99, 9/10
Cîze [Giza-Mısır] kaymağı 10/305, 10/517
çiğ kaymak 5/53
{Eyyûb} kaymağı 1/196, 1/197, 1/278
koyun kaymağı 8/99
{Lâdik, Boğazköy} kaymağı 2/205
Üsküdar kaymağı 1/278
taze kaymak 6/101
{Vitoş Yaylası-Sofya} kaymağı 3/228
Zümon/Zemon [Zemlin-Belgrat] kaymağı 5/199, 6/101
kaymak baklavası 5/228, 5/268, 8/310
kaymak börek bkz. börek çeşitleri
kaymakcı 1/196
kaymakcı dülkkânları 1/196
kaymakcıyân esnâfı bkz. esnaflar
kaysâlû [kayısı eriği?][389] 2/122
{Kayseri} pasdırması 3/110

387 Arapça koklama anlamındaki *şemm*'den, güzel kokulu, şekli topatan kavununa benzer bir kavun cinsi (*Cucumis dudaim L. var Aegyptiacus*), Bedevian, s. 212 (1258).

388 Bkz. dipnot 281.

389 Meyve Defteri'nde "kayısı eriği" kaydı var (Kut 2008, s. 62), fakat Evliya'nın sözünü ettiği bir erik cinsi olup olmadığı belli değildir, belki de zerdâlû'ya uyak olsun diye yazarın ürettiği bir sözcüktür. "Ve zerdâlû ve kaysâlû ve encâs ve..."

kaysı [kayısı][390] 1/197, 1/204, 1/208, 1/285, 1/300, 1/301, 2/23, 2/109, 2/122, 3/20, 3/114, 4/15, 4/16, 4/229, 5/199, 6/118, 6/291, 7/235, 8/244, 8/246, 9/60, 9/180, 9/279, 9/328, 10/268, 10/272, 10/424, 10/506, 10/515, ayrıca bkz. mışmış ve zerdâlû
[kayısı/mışmış çeşitleri]
al Hamavî 4/16
beğ kumru 4/16
beyâz kumru 4/16
etli kumru 4/16
Hamavî/Hamevî kaysı/mışmış 1/301, 3/20, 4/16, 4/229, 9/279
kamereddîn/kamerü'd-devle[391] 3/20
kamerî kaysı[392] 1/208, 4/229, 5/199, 6/118, 9/279
kamerü'd-devle bkz. kamereddîn
kumru kaysıı/301
mışmış âlûsu 3/20, 9/279
sarı Hamavî 4/16
sulu kumru 4/16
Şâm kaysısı 1/301, 3/20, 4/16, 4/229, {9/279}
kaysı/kayısı cüllâbı bkz. cüllâb çeşitleri
kaysı nârı [?] 8/89
kaysûn mac'ûnı bkz. macun çeşitleri
kaz 1/240, 1/316, 1/318, 3/205, 3/264, 4/162, 5/26, 5/147, 5/148, 5/152, 6/86, 6/125, 6/215, 6/221, 7/91, 7/219, 7/269, 7/277, 8/4, 8/46, 8/78, 8/292, 8/330, 10/259
kaz yumurtası bkz. yumurta çeşitleri
kazan/kazgan/kazgan-ı azîm 1/238, 1/262, 1/269, 1/283, 1/286, 1/287, 1/299, 1/308, 1/309, 2/14, 2/117, 2/129, 2/170, 3/56, 3/193, 3/220, 3/260, 4/17, 4/45, 4/102, 4/159, 4/193, 5/51, 5/63, 5/87, 5/88, 5/92, 5/179, 5/224, 5/313, 6/30, 6/68, 6/198, 7/130, 7/283, 8/3, 8/21, 8/103, 8/104, 8/213, 8/242, 9/256, 9/287, 9/293, 9/327, 9/336, 9/398, 10/99, 10/141, 10/147, 10/149, 10/198, 10/315, 10/329, 10/332, 10/340, 10/442, 10/508
[kazan çeşitleri]
altın ve gümüş kazganlar 7/283[393]
bakır kazan/kazgan {1/308}, 2/14, 3/260, 10/147
demirden kazganlar 1/308
{imâret} çorba kazanları 5/313
imâret kazanları 10/198
Tatar kazganı 6/68
kazancıbaşı esnafı [bakırcılar] bkz. esnaflar

390 *Prunus armeniaca* (eşanlamlısı *Armeniaca vulgaris*), Bedevian, s. 486 (2836).
391 Pek çok seyyahın övgüyle söz ettiği bir kayısı cinsi, bkz. Onuncu Bölüm: Meyveler, dipnot 38.
392 Muhtemelen makbul bir kayısı cinsi olan "kamereddîn"nin adından.
393 Efsanevi hazinenin altın avanileri, bkz. Birinci Bölüm: Mutfak Eşyaları.

kazancılar/kazgancılar/kazancıyân esnafı/ kazancı tâifesi [bakırcılar] 1/52, 1/308, 1/309, 5/40, 5/199, 8/310,10/242
kazancılar çârşûsu [bakırcılar çarşısı] 1/308, 5/228[394], 5/302, 8/309
kazancıyân esnafı bkz. kazancılar
kazı bkz. at kazısı
kazık boynuz[395] 10/457, 10/462, 10/473, 10/496
kebâb 1/60, 1/109, 1/110, 1/220, 1/236, 1/282, 1/285, 1/308, 1/357, 2/19, 2/21, 2/22, 2/23, 2/54, 2/102, 2/108, 2/128, 3/94, 3/191, 3/198, 3/228, 4/18, 4/51, 4/76, 4/82, 4/185, 5/87, 5/88, 5/136, 5/199, 5/255, 5/261, 5/284, 5/309, 5/310, 5/311, 5/312, 6/30, 6/31, 6/51, 6/104, 6/119, 6/198, 6/254, 6/272, 6/276, 7/43, 7/44, 7/46, 7/109, 7/213, 7/234, 7/235, 7/277, 7/281, 7/295, 7/301, 7/325, 7/333, 7/334, 8/3, 8/129, 8/202, 8/291, 8/303, 8/325, 8/331, 8/338, 8/342, 9/17, 9/30, 9/38, 9/89, 9/137, 9/138, 9/173, 9/272, 10/205, 10/208, 10/434, 10/450, 10/459, 10/464, 10/477, 10/496, ayrıca bkz. büryân/biryân
[kebap çeşitleri]
- âdem leşi kebâbı 7/325
- at eti kebâbı 5/88, 7/213, 7/301, 8/3
- balık kebâbı 5/311
- böbrek kebâbı 1/282
- büryân kebâbı 5/136
- ciğer kebâbı 1/282
- ciğer köftesi kebâbı 1/282
- dombay kebâbı 8/3
- güvercin kebâbı 10/208
- [hapsi/hamsi] kebâbı 2/54
- hınzîr kebâbı {5/312}
- kanlı kebâb 8/338, 9/137, 9/138
- kara talak [kebâbı] 1/282
- karaca eti kebâbı 7/301
- karatavuk ya'nî talak [dalak] kebâbı 1/282
- keklik kebâbı 2/128, 4/82, 6/272, {7/277}
- kirde/girde kebâbı 1/220, 2/22, 2/23
- koyun kebâbı bkz. koyun kebâbı maddesi
- kuzu kebâbı bkz. kuzu kebâbı maddesi
- {Leh tavuğu} [hindi] kebâbı 7/234
- Mısır tavuğu [hindi] kebâbı 5/199

394 Saraybosna bakırcılar çarşısı yangınıyla ilgili bir menkıbe.

395 "Lisân-ı Arab'da bagal-i berrî derler" (10/457), günümüzde de kılıç boynuzlu antilop (*Oryx beisa*) derler. Bir metreyi geçen boynuzlarıyla Afrika'nın en görkemli antilobudur. Evliya yaratığın ayrıntılı bir tasvirini şöyle bitirir "... ve tırnakları çataldır. Mezâhib-i erba'ada [dört mezhepte] yenilmesi helâldir" (10/457).

pençeviş [kebâbı][396] 1/282
sayd u şikâr kebâbı 5/284
sığın [geyik türü] kebâbı 7/301, 10/496
sığır kebâbı 3/191, 6/30, 6/198, 7/213
sirkeli kebâb 7/109
şirden kebâbı 1/282
şiş kebâb, tencerede pişmiş soğanlı 10/464
şişde kebâb 2/23, 7/43, 7/44, 7/235
talak [dalak] kebâbı bkz. karatavuk kebâbı
tavuk kebâbı bkz. Mısır tavuğu [hindi] kebâbı
tennûr kebâbı 1/236, 2/108, 3/94, 7/277, 9/17, 9/89
timsâh kebâbı 10/434
toklu kuzu kebâbı 8/331
{yılan balığı} kebâbı 8/325
yürek kebâbı 1/282
zürâfe-pîçe [zürafa yavrusu] kebâbı 10/450
kebâb çarhları bkz. kebâb dollâbları
kebâb çevirmek 3/191, 5/309, 7/281, 7/333, 8/5, 8/338, 9/30, 9/138
kebâb dollâbları/çarhları[397] 2/19, 4/18, 5/309, 6/119, 6/254, 7/100, 8/81, 8/244, {9/272}
kebâb şişi bkz. şiş
kebâb yağı 2/23
kebâbcı [özel mutfakların kebap ustası] 2/190
kebâbcı ve köfteciyân esnâfı bkz. esnaflar
kebâbcıbaşı 2/190
kebâbcılar çârsûsu [Bursa] 2/18
kebâbcıyân esnâfı bkz. esnaflar
kebâbçı dükkânları 10/205
kebâbe [kubabe, karabiber türü][398] 1/262, 1/326, 3/264, 7/102, 8/119
kebâblık [et] 1/276
kebbârî ya'nî kebere [kapari] 2/94
kebbârî/gebere turşusu 1/283, {2/94}, 10/366
kebbât/kübbât[399] 1/203, 1/300, 4/159, 5/14, 5/87, 5/261, 7/122, 8/96, 8/127, 8/140, 8/143, 8/149, 8/239, 8/244, 8/246, 9/60, 9/115, 9/145, 9/148, 9/279, 9/302, 9/308, 9/328, 9/399, 10/101, 10/242, 10/421, 10/515, ayrıca bkz. ağaç kavunu

396 Bumbar dolması. Muhtemelen karaciğer, dalak, böbrek ve yürek parçalarıyla doldurulmuş bumbar kebabı, bir tür kokoreç, Yerasimos 2002, s. 49.

397 Bkz. Beşinci Bölüm: Etler.

398 Arapça *kabâbat*'tan. Günümüzde kübabe, kebabiyye ve kuyruklu biber olarak da bilinen bir karabiber türü, *Piper cubeba*, Bedevian, s. 465 (2711).

399 İri limon türlerinden biri "Ve turunc ve kebbât ve hummâs ve ağaç kavunun envâ'ları..." (9/60). Bkz. dipnot 13; krş. Dankoff-Teczan, s. 187. Metinde *kübbât* (1/203, 7/122, 8/127) ve *kepat* (4/159) şeklinde de geçer.

kebbât mürabbası bkz. murabba çeşitleri
kebbât perverdesi bkz. perverde çeşitleri
kebbât reçeli 4/159, {7/122}, 8/96, 10/242
kebere bkz. kebbârî
kebş/kepş/kepiş [koç] 1/119, 1/276, 1/280, 9/307
kebş-i beyâbânî [yabani koç] 4/306, 7/91, 7/219
kebûter [güvercin] 1/152, 9/379
keçi/keçi eti, lahmı 1/277, 1/279, 1/280, 2/41, 2/183, 2/200, 2/205, 2/226, 3/64, 3/102, 4/51, 4/92, 4/112, 4/165, 4/173, 4/305, 5/117, 5/228, 6/267, 6/276, 6/272, 7/182, 7/323, 8/44, 8/158, 8/181, 8/247, 8/264, 8/267, 8/304, 8/331, 8/337, 9/66, 9/68, 9/280, 10/196, 10/259, 10/434, 10/442, 10/462, 10/486, 10/489, 10/491, 10/506, ayrıca bkz. teys ve erkeç
yaban keçisi/yabânî keçi 5/284, 8/240
keçi memesi bkz. kiraz çeşitleri
keçi oğlağı bkz. oğlak
keçi südü 4/92, 5/228, 5/229, 5/230, 5/268, 6/284, 10/196
keçi südü surutkası bkz. surutka
keçi tulumları 2/152, 7/285, 8/5, 9/289, 10/152, 10/153, 10/154
keçiboynuzu 1/298
kedi eti 10/450, 10/455, 10/462, 10/471, 10/495, 10/496, ayrıca bkz. misk kedisi
kefal balığı 1/290, 1/291, 2/53, 5/48, 5/113, 6/58, 6/86, 7/260, 8/43, 8/165, 8/166, 8/175, 8/236, 8/273, 8/277, 8/314
kalaklı [burunlu] kefal 2/53, 7/260
kefal balığı çorbası bkz. çorba çeşitleri
kefal balığı yumurtası bkz. balık yumurtası
Kefe [Kırım Özerk Cumhuriyeti] balığı 7/259
Kefe tuzu 7/198, 7/220
Kefe yağı/tereyağı 1/298, 7/259
kefk-i Hemedân [?][400] 4/220
kehak bkz. kâhî/kâhki/kehak maddesi
kehki bkz. kâhî/kâhik
keklik 1/152, 1/316, 2/21, 2/128, 2/190, 3/205, 3/264, 4/71, 4/162, 4/317, 5/46, 5/117, 7/220, 7/277, 8/4, 8/44, 9/17, 9/59, 9/117
keklik böreği 4/82, 4/125, 8/166, 8/273
keklik kebâbı 2/128, 4/82, 6/272, {7/277}
keklik pilâvı bkz. pilav çeşitleri
keklik yahnisi bkz. yahni çeşitleri
kekremsi [şarap][401] 2/92, 2/216, 3/103
kelem [lahana] 2/91

400 Yazarın Gazvin'in [İran] hamur işi yiyecekleri arasında saydığı bir ekmek ya da çörek türü.
401 Evliya'nın açıklaması, Bolu ağzı (2/92), Maraş ağzı (3/103).

kelle 1/281, 2/161, 4/102, 10/466, ayrıca bkz. baş
koyun, kuzu kelleleri 1/281, 2/161, 4/102
sığır kelleleri 1/281, 4/102
kelle paça bkz. paça çeşitleri
kelle şeker 1/313, 4/101, 10/173, 10/179
kelleci dükkânı 10/207, ayrıca bkz. başçı, başçı dükkânı
kelle-i ganem 1/281
Kemâh peyniri, katık peyniri 2/195, 3/172, 6/66
Kemâh tuzu/tuzlası 2/194, 2/195, 2/198
kemertme [ahlat armudu][402] 7/244
kendir tohumu 5/199
kener [ekmek][403] 6/14
kenevir tohumu 1/299
kenger[404] 3/144
kenger sakızı bkz. sakız çeşitleri
kepçe 1/238, 1/284, 1/285, 1/286, 4/178, 8/103, 9/398, 10/147
kefgir kepçe 9/398
müdevver [yuvarlak] tahta kepçe 1/286
kepek 7/88, 7/89
kepş bkz. kebş
keral [peynir][405] 8/41
kerefis [kereviz] 1/263, 1/285, 2/54, 2/91, 2/117, 4/125, 5/261, 8/349
kerefis turşusu bkz. turşu çeşitleri
kerevit [tatlı su istakozu] 1/290[406], 5/147, 7/93, 8/267, 9/125
Kerkük ekmeği 9/17
Kerş [Kırım] yağı 1/298
kertme [süt ürünü] 1/277
kesme peyniri bkz. peynir çeşitleri
kesmik bkz. peynir çeşitleri
kesmik yoğurdu bkz. yoğurt çeşitleri
kestâne 1/170, 1/228, 1/241, 1/291, 1/300, 1/305, 2/20, 2/23, 2/91, 3/50, 3/228, {5/146}, 7/235, 8/244, 8/246, 8/247, 8/322, 8/331, 8/338, 9/85, 9/89, 9/328, 9/399, 10/272
aşlama kestâne 9/85
Bursa kestânesi {2/20}, {2/23}, 8/338
keş/keş kurut [yoğurt kurusu][407] 7/195, 7/229, ayrıca bkz. kurut

402 Evliya'nın açıklaması, Tatarca.
403 Evliya'nın açıklaması, Macarca, doğrusu *kenyér*.
404 *Onopordon tauricum* ya da *Onopordon acanthium*; Bingöl'un deva otları arasında sayılır.
405 Evliya'nın açıklaması, Lisân-ı Çingene.
406 Metinde *kereviz*.
407 "Yoğurt keşin ıslatup yerler" (7/195). Kurutulmuş yoğurt, bkz. dipnot 436. Bu "çok kültürlü" *kaşk/kişk* sözcüğü için bkz. Aubaile-Sallenave 2000.

keşkek[408] 2/117, 2/196, 4/211[409], 8/349, ayrıca bkz. herîse
keşkurut/keş kurut bkz. keş
keşkül [derviş çanağı] 1/202, 3/199, 5/313, 6/149, 7/120, 8/78, 8/343, 8/344, 10/136, 10/321
keşür [kara havuç] 1/263
ketânîyye/helvâ-yı kettân bkz. helva çeşitleri
kete/kete çöreği 2/108, 2/174, 2/196, 3/124, 5/27,
Ketehorya [Kasımpaşa-İstanbul] şarâbı 1/358
keyfhâne [meyhane] 1/356
keyyâl, ya'nî buğday ölçücü esnâfı bkz. esnaflar
kezengû helvâsı bkz. gezengevü
Kıbrıs şarâbı 1/358
kıjı [yenilebilir ot türü][410] 2/109
kıjı çorbası/kıjılı çorba bkz. çorba çeşitleri
kıjı şerbeti bkz. şerbet çeşitleri
kıjılı peynir bkz. peynir çeşitleri
kılıçbalığı 1/229, 1/290, 5/48
kıltıhâne [meyhane] 1/356
kımız 1/354, 3/277, 7/195, 7/234, 7/244, 7/263, 7/277, 7/304, 7/311, 7/315, 7/323, 8/21, 10/52, ayrıca bkz. at südü ve batyal
kıradina bkz. üzüm/engür/ineb çeşitleri
kırah [bezelye; fasulye][411] 5/199, 5/228, 5/300
kırah çorbası 5/206, 6/153, 6/159
kırba/gırba [su tulumu] 1/265, 1/323, 2/129, 6/145, 7/95, 8/115, 9/386, 9/424, 10/153, 10/226, 10/312, 10/504
telâtin [yumuşak sığır derisi] kırbalar 1/265
kırdımânâ bkz. kardamânâ
Kırım bozası 10/462
Kırım maksiması [tatlı boza] 1/354
kırkbayır[412] 1/283, 7/277
Kırkçeşme suyu/uyûnu 1/18, 1/20, 1/74, 1/155, 1/192

408 Farsça arpa anlamındaki *kaşkak*'tan, Tietze 1999/Per., 77; Steingass, s. 1033. Dövülmüş buğdayı ya da arpayı ve eti macun haline getirene dek tokmakla döverek yapılan yemek; herise. Evliya herise için naklettiği hadisi tekrarlar "Yemeklerin hayırlısı keşkekdir" (8/349).

409 Metinde *keşik*. İmaret yemekleri arasında heriseyle birlikte geçer.

410 Kürtçesi *kijı*. Dankoff-Tezcan'a göre (s. 173) *kijı*, "tereotu veya hardalotu"dur, krş. Derleme Sözlüğü, kıcı VI maddesi; Musa Dağdeviren'e göre Doğu ve Güneydoğu bölgelerinde hâlâ "kıjı" adıyla da bilinen ve bahar aylarında çeşitli biçimlerde (salata, karışık otlu şerbet vb) tüketilen bir tür su teresidir. Su teresi cinsleri için bkz. Bedevian, s. 358 (2073), s. 411 (2392). Mahmut Akyürekli'ye göre kijı bir tür semizotudur, bkz. Altıncı Bölüm: Çorbalar, dipnot 27.

411 Bulgarca bezelye anlamındaki *grah*'tan, Tietze 1999/Slav, 47; bkz. Dokuzuncu Bölüm: Sebzeler, dipnot 31.

412 Geviş getiren hayvanların dört bölümlü midelerinin üçüncü bölümü.

kırma bâdem/kırma bâdemiyye bkz. helva çeşitleri
kırpıs [yenilebilir ot türü?] 4/125
kıruh [ekmek][413] 5/200, 5/258
kıryaş [et][414] 8/124
kıssâ bkz. kassâ
kışr/kışır [Ar. kabuk][415] 1/354, 9/274, 9/369, 9/397, 9/400, bkz. içecekler
kışta/kışta kaymak [kaymak] 1/196, 1/278, 2/205, 9/340, 10/421, 10/517, ayrıca bkz. kaymak/kaymağ
kışta lebbân ya'nî yoğurtdcular bkz. esnaflar
kışta-yı beyâz/kışta-yı ebyaz bkz. kışta
kıvırcık koyunu bkz. koyun cinsleri
kıymacı [aşçı] 2/190
kıymalık [et] 1/276
kızıl ağaç [havuç][416] 1/263, 2/91, 2/192, 9/33
kızıl/kızılca buğday 3/262, 5/63, 9/157
kızıl darı bkz. darı çeşitleri
kızıl darı ekmeği bkz. darı ekmeği
kızıl kalkan balığı bkz. balık çeşitleri
kızılca tekir bkz. balık çeşitleri
kızılcık 1/230, 1/285, 1/300, 1/341, 2/100, 6/120, 7/28, 7/244, 8/78, 8/244, 8/246, 8/247, 8/322, 9/89, 9/328, 10/272
kızılcığ-ı Çubuklu Bağçe [İstanbul] 1/285
kibrît suyu [alkollü içki anlamında] 1/354, 1/356
kilâr/kilâr-ı azîm/kilâr odası 1/51, 1/238, 2/52, 2/249, 3/22, 3/44, 3/93, 3/173, 3/223, 3/253, 5/89, 5/163, 5/182, 6/59, 6/259, 6/266, 7/90, 7/229, 8/30, 8/34, 8/225, 8/289, 8/322, 8/342, 9/140, 9/194, 9/265, 10/102, 10/160, 10/164, 10/173, 10/176, 10/390
kilâr ağası/kilâr beği 8/293, 10/242
kilâr emîni 1/295, 9/267, 9/289, 9/291
kilâr kâtibi 10/209
kilârcı/kilârlı 2/198, 2/220, 2/233, 3/45, 3/49, 3/232, 3/288, 6/109, 7/94, 7/228, 8/294, 9/115, 9/286, 10/82, 10/141, 10/178, 10/242
kilârcı alayı/kilârcıyân alayı/alay-ı kilârcıyân 5/140, {10/82},10/177, 10/191, 10/220
kilârcıbaşı 1/52, 1/115, 1/118, 1/131, 2/88, 2/190, 5/186, 6/81, 6/302, 7/184, 8/53, 10/209, 10/260, 10/417
kilârcıbaşı konakları 10/99
kilârcıyân askeri 4/105

413 Evliya'nın açıklaması, Sırpça-Hırvatça.
414 Evliya'nın açıklaması, Yunanca, doğrusu *kréas*.
415 Kahve meyvesinin kurutulmuş kabuğu ve ondan özellikle Yemen'de yapılan serinletici tatlı içecek. 9/274'te kışır, 9/369'da kaşîr; bkz. On İkinci Bölüm: İçecekler, dipnot 45.
416 Evliya'nın açıklaması, Bolu ağzı (2/91).

kilâr-ı âmire 5/144, 7/228, 9/115, 10/76, 10/87, 10/365
kilâr-ı hâs/kilâr-ı hâssa/kilâr-ı pâdişâhî/kilâr-i Sultânî 1/51, 1/52, 1/115, 1/147, 1/252, 5/68, 6/81, 8/293, 8/294, 9/291,10/241, 10/242
kilâr-ı pâdişâhî bkz. kilâr-ı hâs
kilâr-ı pâdişâhî beği 10/241
kilâr-i Sultânî bkz. kilâr-ı hâs
kilârlı bkz. kilârcı
Kili koyunları 1/276
Kili pasdırması 1/281, 1/299, 5/59, 5/115
Kili yağı 1/298
Kilis incîri 9/182
kil-i ser [hindistancevizi türü][417] 4/260, ayrıca bkz. küliser ağacı
kimyon 1/281, 3/110, 9/398
kimyonlu pasdırma 1/281
kimyonlu sığır pasdırması 3/110
kinaf [hamur][418] 4/70
kiraz/kiras 1/225, 1/227, 1/241, 1/273, 2/23, 2/40, 2/53, 2/89, 2/90, 2/91, 2/98, 2/204, 3/20, 3/29, 3/110, 3/192, 3/214, 3/276, 4/15, 4/17, 4/325, 5/70, 5/165, 5/199, 5/228, 5/229, 5/268, 5/318, 6/284[19], 6/64, 6/153, 6/253, 6/254, 6/256, 6/281, 6/295, 6/297, 6/308, 7/168, 7/234, 7/235, 7/247, 7/250, 8/46, 8/75, 8/98, 8/110, 8/106, 8/113, 8/123, 8/137, 8/244, 8/246, 8/254, 8/260, 8/322, 9/9, 9/17, 9/27, 9/31, 9/34, 9/60, 9/83, 9/89, 9/93, 9/94, 9/95, 9/105, 9/145, 9/328, 9/399, 10/272, 10/515, ayrıca bkz. gülnâr/gülnâr kirazı
[kiraz çeşitleri]
Banyaluka [Bosna-Hersek] kirazı 5/268, 7/250
beyâz gülnâr ya'nî kiraz 7/250
beyâz kiraz 2/40, 2/89, 5/318, 6/281, 6/297, 6/308, 7/168, 7/250, 8/75, 8/113, 8/123, 9/27, 9/89, 9/105
Bozdağ Yaylası [Alaşehir] kirazı 9/31
dilberlebi [dilber dudağı] kirazı 2/53, {9/94}
gülnâr-ı Rûm 1/225
Hisâr [Rûmeli Hisarı-İstanbul] kirazı 1/225, 1/227, 3/276, 8/137
İslâmbol kirazı 4/17, {8/137}
Kayacık [Akhisar] kirazı 9/34
keçi memesi [kirazı] 6/64
la'l-gün [kırmızı] kiraz 2/98, 3/276, 8/123

417 "Kil-i ser nâm bir cevizi olur [...] yağlı meyvesin yeyüp [...] kabuğun biber koyacak hokka ve fincan ve kâse ve kaşık yaparlar." Yazar ayrıca Mısır'da "küliser ağacı ya'nî kara hindistan cevizi ağacı"ndan söz eder. Tanımlanamadı.

418 Evliya'nın açıklaması, Kürtçe, Rojiki ağzı. Kürtçenin tüm lehçelerine kullanılır.

419 Benzetme öğesi.

Mevlevîhâne kirazı 5/228
Nif [Kemalpaşa-İzmir] kirazı 9/93
Secova [Alagonia-Yunanistan] kirazı 8/260
siyâh kiraz 2/53
{Sudak} kirazı 7/250
yayla kirazı 3/29, 8/246
kiraz kurusu 2/91, 9/33
kirde/girde[420] [pide] 1/220, 1/236, 2/22, 2/98, 2/128, 3/124, 9/17, 9/44, 9/89, ayrıca bkz. ekmek ve pide
tennûr [tandır] kirdesi 2/22, 9/44, 9/89
kirde çöreği bkz. çörek çeşitleri
kirde kebâbı 1/220, 2/22, 2/23
kişmiş/kişmikiş [kuş üzümü][421] 1/289, 3/114, 6/24[422], 8/277
kişmiş pilav bkz. pilav çeşitleri
kişne [vişne][423] 2/91
Kocaeli misket elması/tüffâhı 1/285, 3/135, 4/125, 4/341, 7/250
kocayemiş[424] 8/280, 10/272
koç 1/280, 10/223, ayrıca bkz. kebş/kepş/kepiş
koknar [köknar, deva] 1/262, 10/272
koknar sirkesi bkz. sirke çeşitleri
koknar şarâbı 1/354, 1/355, 2/128[425]
koknar şerbeti 4/82, 4/211, 4/227, 4/325
koltuk meyhânesi esnâfı bkz. esnaflar
kolyoz [balığı] 1/290, 2/53[426], 5/150, 8/175, 8/314
komoştovar bkz. börek çeşitleri
{Konya helvâsı} 3/20, 9/82
Konya zülbiyyâtı {3/20}, 4/227
kor tavuğu bkz. tavuk cinsleri
kormidya/koromidya [soğan][427] 1/291, 8/124
Koron [Yunanistan] zeytûnu 8/36, 8/149, 8/294, {9/58}
koru/korular bkz. bağlar

420 Mayalı ya da mayasız hamurdan, tandırda pişen pide, Farsça *garda/girda*'dan. "*Girda, a kind of round cake, but not thin*", Steingass, s. 1081; "İnce bir nevi pide, acem pidesi", Kâmûs-ı Türkî.

421 "Kişmiş nâmiyle meşhûr olan kuş üzümü" (3/114). Küçük taneli üzüm cinsinin yaşı ve kurusu, krş. Tarama Sözlüğü *kişniç* maddesi; Steingass, s. 1034.

422 Metinde *keşmekeş*, ancak üzümlerin arasında sayıldığına göre "kişmikiş" olması daha mantıklı.

423 Evliya'nın açıklaması, Bolu ağzı.

424 Maki bitki örtüsünden *Arbutus unedo* çalısı ve sonbaharda olgunlaşan kırmızı, pütürlü, "ayı yemişi" de denen leziz meyveleri, krş. Baytop 1997, s. 180.

425 Metinde *şarâb-ı koknaz*.

426 Metinde *kaloz*.

427 Evliya'nın açıklaması, Yunanca (8/124), doğrusu *kromídia* (tekili *kromídi*).

koruk 10/262
koruk [şerbeti] bkz. şerbet çeşitleri
Kosova buğdayı 5/300
koyal [ekmek][428] 2/183
Koylıhisâr [Erzurum] balı 2/101
koyun 1/210, 1/276, 1/277, 1/278, 1/279, 1/281, 1/282, 1/299, 2/21, 2/40, 2/59, 2/101, 2/102, 2/114, 2/116, 2/183, 2/200, 3/10, 3/29, 3/32, 3/64, 3/102, 3/108, 3/139, 3/141, 3/145, 3/172, 3/173, 3/191, 3/192, 3/199, 3/228, 3/274, 4/18, 4/53, 4/112, 4/167, 4/171, 4/172, 4/173, 4/178, 4/340, 5/26, 5/64, 5/68, 5/86, 5/88, 5/174, 5/179, 5/180, 5/181, 5/193, 5/206, 5/230, 5/248, 5/281, 5/283, 5/284, 5/312, 6/5, 6/12, 6/16, 6/30, 6/50, 6/87, 6/101, 6/125, 6/185, 6/198, 6/218, 6/238, 6/271, 6/273, 6/276, 7/44, 7/119, 7/127, 7/156, 7/170, 7/182, 7/184, 7/191, 7/215, 7/220, 7/235, 7/271, 7/277, 7/284, 7/285, 7/297, 7/301, 7/319, 7/323, 7/332, 7/334, 7/342, 8/3, 8/4, 8/21, 8/98, 8/169 8/181, 8/242, 8/247, 8/248, 8/264, 8/267, 8/304, 8/331, 8/338, 8/344, 9/66, 9/68, 9/120, 9/260, 9/262, 9/272, 9/280, 9/302, 9/340, 9/345, 9/361, 9/420, 10/73, 10/136, 10/137, 10/171, 10/179, 10/196, 10/198, 10/211, 10/212, 10/216, 10/235, 10/315, 10/323, 10/350, 10/417, 10/418, 10/421, 10/431, 10/435, 10/441, 10/442, 10/449, 10/460, 10/462, 10/486, 10/489, 10/491, 10/506, 10/517, 10/518, 10/532, ayrıca bkz. koyun eti, lahmı, ganem ve gûsfend
[koyun/ganem cinsleri]
Benî İsrâ'îl koyunu 9/262
beyâbân koyunu bkz. yaban koyunu
Circe [Girga-Mısır] koyunu/ganemi 1/279, 6/16, 10/421
Cîze [Giza-Mısır] ganemi 10/517
Karamân koyunu 1/276, 3/108, 6/218
Mekke koyunu 10/198
kıvırcık koyunu 3/192, 9/420
Kili koyunu 1/276
Osmâncık koyunu 1/276
Türkmân koyunu [Adana yöresi koyunu] 1/276
yaban koyunu bkz. yaban koyunu/gûsfend-i yabanî maddesi
koyun başı/kellesi 1/281, 1/299, 4/102, 4/354, 7/44, 7/285, 7/342
koyun bâzârı 3/259, 8/180, 8/231, 8/337, 10/111, 10/326, 10/396, 10/411
koyun celebi bkz. celeb-keşân-ı ganem
koyun ciğercisi 1/282, 10/196
koyun ciğeri 1/282, 6/222, 6/281, 7/277, 9/14, {10/196}
koyun dollâbları bkz. kebâb dollâbları/çarhları
koyun emîni 1/252, 1/277, 1/280, 1/281, 1/291, 1/295, 10/211
koyun eti, lahmı 1/53, 1/208, 1/279, 1/281, 2/60, 2/109, 3/94, 3/192, 4/71, 4/112, 5/115,

428 Evliya'nın açıklaması, "lisân-ı Mikril". Mikril ya da Megrelce Gürcüce'ye yakın, Güney Kafkasya dillerinden biridir.

5/200, 5/268, 6/272, 7/27, 7/67, 7/235, 7/247, 7/323, 8/3, 8/101, 9/17, 9/68, 10/397, 10/428, ayrıca bkz. ganem, gûsfend ve koyun kebâbı
koyun kassâbı bkz. kassâb
koyun kaymağı bkz. kaymak çeşitleri
koyun kebâbı {3/191}, 4/51, 5/87, {5/312}, 6/198, 7/43, 7/44, 7/46, 7/234, 7/235, {7/334}, {8/338}, 10/459, 10/496
koyun kellesi bkz. koyun başı
koyun paçası 1/281, 1/282, 1/299, 2/161, 4/102, 4/354, 7/44, 7/285
koyun pasdırması 1/299, 5/228, 5/230, 10/489
koyun südü bkz. süd çeşitleri
koyun tulumları 7/285
koyun yoğurdu bkz. yoğurt çeşitleri
kozlu helvâ bkz. helva çeşitleri
köfte [ciğer köftesi kebâbı] 1/282
köfte kebâbcıları bkz. esnaflar
köfteciyân esnâfı bkz. esnaflar
köfter/küfter [tatlı suçuk][429] 1/286, 2/100, 3/20, 3/114, 4/17, 5/6[430], 5/46, 5/51, 5/152, 5/156, 5/164, 8/110, 9/26, 9/77, 9/180, 9/211
[köfter çeşitleri]
Ağriboz [Eğriboz/Evia-Yunanistan] köfteri 1/286, {8/110}
Ayntâb köfteri, bâdemli 1/286, 9/180
bâdemli ve Şâm fısdıklı köfter 9/180
cevizli ve bâdemli köfter 8/110
{Gediz} üzüm köfteri 9/26
İslâmbol köfteri 1/286
köfter bâdem kırması 3/20, 4/17
{Kuşadası} köfteri 9/77
Ma'nisa köfteri 1/286
{Niksâr} köfteri 2/100
pâlûde köfteri 9/211
şıra köfteri 5/152
köfterciler/köfterciyân, bâdemli köfterciyân esnâfı bkz. esnaflar
kök çemeni [?] 8/347
kölemeç/kölemez aşı [sütlü yiyecek][431] 2/216, 3/228, 3/274, 5/234, 7/220, 8/331, 9/138
kömeç [ekmek][432] 7/244

429 Üzüm şırasıyla yapılan, genellikle cevizli tatlı sucuk. "İçi cevizli, bâdemli bir lezîz ve ter köfteri olup..." (8/110).

430 Metinde *köfte* olarak geçer, ancak Evliya köfteyi övülmeye değer yiyeceklerden saymadığından sözcüğün "köfter" olması muhtemeldir.

431 Çobanların süt ile yoğurt ya da kaymağı karıştırarak yaptıkları yiyecek, krş. Tarama Sözlüğü, *göremez*; Derleme Sözlüğü, *kölemez*; Ahmed Cavid *nimşik* maddesi.

432 Evliya'nın açıklaması, Tatarca.

kömüş [manda] 8/60
Köstendil [Bulgaristan] elması 4/125, 5/304, 7/250
kudret helvâsı/helvâ-yı kudret [menn; mana][433] 3/144, 4/15, 4/37, 4/51, 5/4, ayrıca bkz. gezengevü
kudret meyvesi [?] 1/289
{Kudüs} zeytûn yağı 10/143
{Kudüs} zeytûnu 10/143
kulun [tay eti] bkz. at kulunu
kumkuma [metal su kabı] 1/186, 2/170, 3/56, 3/72, 4/79, 4/256, 4/321, 5/35, 5/38, 8/293, 8/334, 9/114, 9/219, 9/335, 9/386, 10/305, 10/452, 10/505
[kumkuma çeşitleri]
bakır kalaylı kumkuma 10/305
bakır kumkuma 10/505
kalay kumkumalar 4/79
kurşum/kurçumlu kumkuma 10/452, 10/505
tuç [tunç] kumkuma 3/56, 4/321
Kumla bağları [Azerbaycan eyaleti-İran] engürü 2/135, 4/195
kumla üzümü bkz. üzüm/engür/ineb çeşitleri
kupa [bardak] 2/214, 7/114
kurd ayranı bkz. kurud ayranı
Kureyn [Mısır] hûrmâsı 10/530
Kureyn karpuzu 10/530
kurkâs/kurkas [yenilebilen yumru][434] 9/196, 9/206, 10/196, 10/206, 10/270, 10/275, 10/405, 10/459
kurs-ı ef'a[435] 10/151
kuru balık bkz. balık kurusu
kuru incîri/yâbis incîri bkz. incîri kurusu
kuru sarımsakcıyân esnâfı bkz. esnaflar
kuru siyâh üzüm şerbeti bkz. şerbet çeşitleri
kuru üzüm/üzüm kurusu/huşk-i engür 1/300, 2/122, 2/139, 4/52, 9/12, 9/30, 9/33, 9/37, 9/107, 9/111, 9/257, 10/193, ayrıca bkz. âvöh ve sûz
kurud/kurut [yoğurt kurusu][436] 1/354, 5/73, 5/179, 6/17, 7/196, 7/199, 7/214, 7/235, 7/263, 7/271, 7/325, ayrıca bkz. keş

433 Çiçekli Dişbudak (*Fraxinus ornus*) ağacının gövdesinden akan tatlı beyaz mayi ya da meşe ve ılgın ağaçlarının yapraklarında biriken tatlı madde. "Yerleri meşeliktir. Buraya [Hısn-ı Keyfa/Hasankeyf] menn, yani kudret helvası yağar", Kâtip Çelebi 2010, s. 527; ayrıca bkz. dipnot 177, 248 ve 494.

434 Arapça *kulkas*'tan. Kolokas ve gölevez olarak bilinen bitki ve yenilebilen yumrusu (*Colocasia esculenta, eşanlamlısı Arum esculentum* ya da *Arum colocasia*), Bedevian, s. 83 (496); Dokuzuncu Bölüm: Sebzeler.

435 Tiryâk-ı Fârûk'ta kullanılan ergene yılanı tableti, Terzioğlu 1992, s. 78. Metinde *kurs-ı ef'î*.

436 Peynir altı suyunun ya da ayranın kurutulmasıyla yapılan bir çeşit peynir; kaynatılıp suyu alınan ayran kurusu, yoğurt kurusu, keş, Tarama Sözlüğü; bkz. dipnot 407.

kurud ayranı 7/195, 7/277, ayrıca bkz. ayran ve keş
kurum [sebze türü?] 10/405
kurzeni [üzüm][437] 2/161
kûsfend bkz. gûsfend
kuskus pilâvı bkz. pilav çeşitleri
kuş südü[438] 1/213, 4/163, 5/313, 6/49, 7/110, 8/45, 8/96, 8/120, 8/337, 9/53, 9/249, 9/423, 10/233, 10/407
kuş turşusu bkz. turşu çeşitleri
kuş üzümü bkz. üzüm/engür/ineb çeşitleri
kuş yemişi[439] 10/272
Kuşadası bekmezi 1/354, 9/77
Kuşadası engürü 9/257
{Kuşadası} köfteri 9/77
kuşhâne 1/51
kutr-ı nebât bkz. katr-ı nebât
kutu bozası 1/354, 2/90, 2/93, ayrıca bkz. boza
kuyrukyağı bkz. yağ çeşitleri
kûzât [pirinç aşı][440] 2/120
kûze[441] 1/30, 1/194, 1/230, 1/326, 1/327, 2/120, 3/84, 3/153, 4/73, 4/205, 6/119, 7/162, 8/56, 9/17, 9/99, 9/279, 9/326, 9/343, 9/400, 10/134, 10/305, 10/461
[kûze çeşitleri]
fağfûr-i kûze 8/56, 9/279
{Kütâhiyye} kûze 9/17
kûze-i sanavber[442] 3/153
sürâhî kûze 7/162, 9/389
tîn-i mahtûm kûze: 1/194
tîn-i Sariyâr'dan kûze 1/194
tûtyâ [çinko] kûze 10/193
Zihne [Zihni-Yunanistan] kûzesi 8/56
kûze-kârlar 1/230
kuzu/kuzucuk 1/277, 1/281, 1/291, 3/108, 3/173, 3/228, 3/274, 4/171, 5/206, 5/234, 6/30, 6/119, 6/125, 6/247, 6/271, 6/273, 6/276, 6/281, 6/290, 7/81, 7/138, 7/170, 7/191,

437 Evliya'nın açıklaması, Gürcüce.
438 "Kuş südü ya'nî yumurta" (5/313). Ancak Evliya kuş sütünü bazen nadide yiyecek anlamında da kullanılır, örneğin "Âdem cânı ve rûh gıdâsı ve kuş sütü dahi bu Galata'da bulunur" (1/213); "kuş südün istesen der-akâb peyda edüp getirirler" (9/249 Kudüs, muhtemelen Ermeni Surp Hagop manastırı imareti). Kuş sütü çoklukla arslan südüyle birlikte manastır ikramlarının tasvirlerinde mecazen kullanılır (8/45, 8/96, 8/120).
439 Alıç türü olabilir, bkz. Baytop 1997, s. 29.
440 Evliya'nın açıklaması, Farsça.
441 Kulplu çömlek, küçük testi, Derleme Sözlüğü, *küze* maddesi; Steingass, s. 1061.
442 Fıstık çamı ağacından testi. "ikişer kulplu çam bardakları..." (3/153), bkz. ayrıca boduç ve senek.

7/220, 7/271, 7/277, 7/285, 8/4, 8/44, 8/73, 8/169, 8/181, 8/247, 8/248, 8/338, 9/38, 9/138, 9/173, 9/262, 9/272, 9/287, 10/186, 10/271, 10/417, 10/421, 10/454, 10/486, 10/491, 10/495, ayrıca bkz. toklu
kış kuzusu 8/169, 8/247
semîn yayla kuzusu 6/271
yaban kuzusu 8/4
kuzu başı/kellesi 1/281, 7/285
kuzu büryân/piryân 3/228, 5/300
kuzu eti 4/71, 5/200, 7/247, ayrıca bkz. kuzu ve kuzu kebâbı
kuzu kapaması 8/75, 8/291
kuzu kebâbı/kebâb-ı kuzu 2/21, 5/312, 6/119, 8/75, 8/291, 8/338, 9/38, 9/138, 9/173, 10/459, 10/496
kuzu paçası bkz. paça çeşitleri
kübbât bkz. kebbât
kübeybe [içli köfte][443] 9/206
kübeybe pilav bkz. pilav çeşitleri
küfter bkz. köfter
kükü pilâv [yumurtalı pilav][444] 2/116, 2/132, 4/76, 4/158, 5/19
külbe şeker [gülbeşeker?] 5/87, 5/88
külek/gülek[445] 2/205
küliser ağacı [kil-i ser?] ya'nî kara hırdistan cevizi ağacı 10/261, ayrıca bkz. kil-i ser
külümbe[446] 5/27
künige [künefe][447] 4/38
küp 1/283, 1/285, 1/298, 1/299, 3/80, 4/159, 6/145, 8/177, 8/190, 10/145, 10/146, 10/147, 10/235, 10/236, 10/267, 10/278, 10/457, ayrıca bkz. hum
[küp/hum çeşitleri]
Atina [Yunanistan] husrevânî küpü 1/283
balgamî küp 4/159
Enez husrevânî küpü 1/283
fağfûrî küp 1/283
husrevânî küp bkz. husrevânî küp/hum-ı husrevânî maddesi

443 Arapça "top" anlamındaki *kubbah*'tan; Suriye ve Lübnan'da *kibbe, kibbeh* ya da *kubbeh* olarak bilinir, Evliya da zaten Trablusşam'ın (Tripoli) "meşhur-i âfâk" yemekleri arasında sayar.

444 Farsça *kûkû*=yumurta. 2/116'da *gögü*, 5/19'da *avşulalı kükü pilav*.

445 İçine süt sağılan ağaçtan kova, Tarama ve Derleme Sözlüğü, külek maddesi.

446 *Külümbe*, Ahmed Cavid'e göre (s. 55, *kölünbe*) içi badem ve fıstıkla dolu bir börektir; Dankoff-Tezcan'a göre (s. 183, kölümbe) kaynamış buğday yemeğidir ve adı Yunanca *koliva*'dan türetilmiştir (burada yazarlar Tietze'ye atıfta bulunuyor); Musa Dağdeviren'e göre közde pişen etli börek, bir nevi kömbedir. Derleme Sözlüğü'de ise *külümbe* (Tavas-Denizli), kalın saç ekmeği, bazlamadır. Evliya'nın Erzurum'da Cafer Efendi Köyü'nde yediği *külümbe*'yi açıklayan en doğru tanım, kanımca, Musa Dağdeviren'inkidir.

447 *Künige*'nin yazım hatası olması ihtimali kuvvetlidir. Bruinessen-Boeschoten'de (s. 226 ve 278) *kûnife* olarak geçer, mısra da ancak bu şekilde anlam kazanıyor "Sabahdan serikle künife [künefe] yayar."

ma'âcin humları [macun küpleri] 1/262
Mağrib küpü 1/283, 10/278
sırçalı küp 10/145, 10/146, 10/147
Kütâhiyye/şuğl-i Kütâhiyyevî [Kütahya işi] 1/286, 1/327, 4/159, 9/17, ayrıca bkz. çanak, fincân, hokka, kâse, kavanoz, kûze, maşraba ve tabak
{Kütâhiyye} emrûdu 9/17
{Kütâhiyye} kirdesi 9/17
Kütâhiyye paçası 2/226, 9/17
{Kütâhiyye} tennûr kebâbı 9/17

labada/labada kökü [deva otu][448] 1/327, 6/279, 8/120
lâden [deva otu][449] 8/244, 10/151
Lâdik ekmeği 1/220, 2/204, 4/124, 5/152, ayrıca bkz. memecik ekmeği
Lâdik emrûdu 2/204
{Lâdik, Boğazköy} kaymağı 2/205
ladna [ladine?][450] 10/286
lahana 1/222, 2/91, 2/109, 4/15, 4/125, 5/82, 5/200, 5/268, 6/49, 6/159, 6/223[451], 6/224, 7/154, 8/75, 10/270, ayrıca bkz. kaputsa ve kelem
Bosna lahanası[452] 5/239
Van lahanası[453] 2/201, 4/125, 4/327, 6/159, 9/425
lahana dolması bkz. dolma çeşitleri
lahana turşusu 1/283, 5/228, 5/230, ayrıca bkz. kaputsa turşusu
lahm/luhûm [Ar. et] 1/226, 2/152, 2/68, 2/196, 3/44, 3/155, 3/181, 3/293, 6/272, 7/27, 7/184, 7/235, 7/247, 9/68, 9/211, 9/300, 9/361, 10/137, 10/141, 10/196, 10/206, 10/247, 10/260, 10/270, 10/306, 10/374, 10/450, 10/457, 10/466, 10/491, 10/496, ayrıca bkz. et/lahm çeşitleri
lahm-ı kurbân 3/293
lahm-ı semîn/semîn lahm [semiz et] 3/155, 10/374, 10/466
lahm-ı şahm [yağlı et] 2/68, 10/206, 10/260, 10/270, 10/457
lahm-ı tarî [taze et] 10/496
lahm-ı kadîd [kurutulmuş et, pastırma][454] 3/110, 5/115
Lahsa [Suudi Arabistan] hûrmâsı 3/72, 10/267, 10/506

448 *Rumex* cinslerinden biri, belki de *Rumex hippolapathum* (eşanlamlısı *Rumex aquaticus L.*), Baytop 1997, s. 195; Bedevian, s. 350 (2024); MMPND, Rumex.

449 Girit ladeni, ladenotu yaprağı, tüylü laden de denilen mor çiçekli *Cistus creticus* çalısı. Yaprakları tıbbi amaçla kullanılır, Baytop 1999, s. 284; Terzioğlu 1992, s. 78,

450 Farsça *ladine*=kendir, kenevir.

451 Yenidünya'dan getirilen yazarın hunza dediği lahana, bkz. dipnot 316.

452 Benzetme öğesi.

453 2/201, 4/327, 9/425'te benzetme öğesi.

454 "Lahm-ı kadîd nâmiyle şöhret bulan kimyonlu ve bahârlı sığır pasdırması" (3/110).

lahşa şorbası/lakişe çorbası/lâkşe/lahişe[455] 3/199, 4/76, 4/220, 5/27, 7/195, 7/214, 7/235, 7/263, 7/271, 9/273, 9/356, 10/286
lakoz [istiridye]1/290, 1/291, 10/484
lâkişe/lâkşe şurbası bkz. lahşa şorbası
Lanka bâğları bkz. bağ, koru, mesîregâh
Lanka bostânı 1/148, 2/21
Lanka hıyarı[456] {2/21}, 7/116
Lanka yoğurdu 1/278
lapa/lapa ta'âmı 7/244, 7/271, ayrıca bkz. darı pastası ve potga
Lapseki karpuzu 5/155
Latin ekmeği/somunu 5/199, 5/228
lavaşa/levaşe/lavâşa nânı/lavâşa yufkası/hâs ve beyâz lavaşa ekmeği[457] 1/243, 1/264, 2/98, 2/202, 3/32, 3/94, 3/103, 3/110, 4/82, 4/124, 4/220, 4/318, 5/6, 5/19, 9/152, 9/155
lavaşa ekmek hakkı 5/19, bkz. tuz ekmek ve nân u nemek hakkı
lavaşa yufkası/lavaşa yufka ekmeği bkz. lavaşa/levaşe
lavaşalı keklik yahnisi bkz. yahni çeşitleri
lazot darısı/lazud/lazut [darı cinsi][458] 2/177, 2/183, 10/272
lebbân [sütçü] 10/517
lebbân-ı hâlis çârşûsu 1/196
lebbân-ı germâ [sıcak süt] esnâfı bkz. esnaflar
lebbân-ı teys [keçi sütü] esnâfı bkz. esnaflar
leben/leben-i hâlis [süt; halis süt] 1/196, 1/228, 1/274, 1/277, 1/278, 1/286, 3/46, 3/102, 4/37, 4/185, 9/274, 9/340, 9/369, 9/386, 9/397, 10/196, 10/250, 10/421, 10/428, 10/517, ayrıca bkz. süd
leben-i hâlis yoğurdu bkz. yoğurt çeşitleri
leblebi 1/289, 1/298, 1/300, 3/50, 9/23, 9/419, 10/250, 10/326, 10/330, 10/331, ayrıca bkz. hummûs-ı Bedevî
leblebi şeker[i] 1/289
leblebi unu 1/300
leblebici dükkânları 9/23, 10/326
leblebiciyân esnâfı bkz. esnaflar
leblebili helvâ bkz. helva çeşitleri
Lefke ayvası 9/279
leğay [incir][459] 2/161

455 Un ya da erişte çorbası. Farsça *lâkça*'dan, *"lâkcha vermicelli, macaroni, or long slices of paste put into broth"*, Steingass, s. 1112. Metinde, 3/199 ve 9/273'te *ta'âm-ı lahışe/lâkişe*, 4/220'de *lahışbası* (lahış aşı?) olarak geçer.

456 Benzetme öğesi, "Parmakları Lanka hıyarı kadar vardı" (7/116).

457 Farsça, *lavâş*=ince yufka ekmeği; Steingass, s. 1130.

458 Günümüzde bazı yörelerde mısır anlamında kullanılır, bkz. Derleme Sözlüğü, *lazot* ve *lazut* maddesi.

459 Evliya'nın açıklaması, Gürcüce.

leğen 1/61, 5/125, 5/302, 7/114, ayrıca bkz. taşt
gümüş/sîm leğen 5/125, 7/114
leğen ibrîk/ileğen ve ibrîk 1/281, 1/283, 1/284, 1/291, 2/185, 3/126, 4/76, 4/159, 4/178, 9/82, 10/77, 10/209, 10/458
fağfûrî leğen ibrîk 4/158
mücevher altun leğen ve ibrîk 4/76
mutallâ [yaldızlı] leğen ve ibrîk 1/284
mücevher ileğen ve ibrîk 5/87
pirinc ileğen ve ibrîkler 10/209
sîm leğen ve ibrîk 4/159, 5/125
Leh tavuğu[460] [hindi] 6/153, 7/67, 7/234, ayrıca bkz. Mısır tavuğu
Leh tavuğu kapaması 6/153
{Leh tavuğu} kebâbı 7/234
Leh tavuğu puryânı/büryânı 6/153, 7/67
lehmak [incir][461] 2/62
lenger/lengerî [büyük, kenarlı tabak] 3/38, 4/60, 4/76
altun lengeri 4/60
gümüş lengeri 4/60, 4/76
levaşe bkz. lavaşa
levrek balığı [deniz ve tatlı su levreği] 1/290, 2/53, 5/48, 5/311, 6/58, 6/86, 7/259, 8/175, 8/273, 8/314, 9/120 9/133, 10/365
levz [badem] 1/300, ayrıca bkz. bâdem/bâdâm
levzine bkz. helva çeşitleri
levzü'n-nebî/levzünnebî ya'nî peygamber bâdemi[462] 6/279, 9/303, 9/342, 10/194, 10/270
levzü'n-nebî fürûş esnâfı bkz. esnaflar
levzûrimte[463] 10/471
limon/limon şükûfesi 1/203, 1/204, 1/285, 1/300, 2/53, 2/54, 3/20, 3/37, 3/80, 4/74, 4/211, 4/295, 5/70, 5/71, 5/79, 5/82, 5/228, 5/242, 5/261, 6/47, 6/153, 6/220, 6/221, 6/268, 7/235, 7/250, 7/281, 8/100, 8/101, 8/111, 8/124, 8/127, 8/129, 8/132, 8/140, 8/143, 8/146, 8/149, 8/155, 8/162, 8/169, 8/175, 8/177, 8/239, 8/240, 8/244, 8/247, 8/279, 8/285, 8/286, 8/294, 8/297, 8/302, 8/310, 8/313, 8/314, 8/317, 9/17, 9/36, 9/53, 9/60, 9/67, 9/80, 9/81, 9/83, 9/84, 9/86, 9/89, 9/93, 9/94, 9/106, 9/109, 9/110, 9/115, 9/127, 9/132, 9/141, 9/142, 9/145, 9/147, 9/148, 9/152, 9/161, 9/162, 9/167, 9/170, 9/179, 9/180, 9/182, 9/187, 9/197, 9/198, 9/199, 9/202, 9/204, 9/205, 9/206, 9/210, 9/211, 9/215, 9/223, 9/228, 9/279, 9/297, 9/302, 9/308, 9/328, 9/335, 9/362, 9/399, 10/101, 10/140, 10/176, 10/192, 10/242, 10/267, 10/268, 10/333, 10/366, 10/374,

460 "Leh tavuğu nâmıyla meşhûr fîl hortumu gibi sarkmış kırmızı et pâresi burnu üzre durur" (7/234).

461 Evliya'nın açıklaması, "Lisân-ı Sadşe Abaza", yani Ubıhça, bkz. dipnot 100.

462 "Yerde bir karış alçacık ağaçlarda hâsıl olur, gayet lezîz bâdemdir" (9/303); "her birinde ikişer üçer bâdem biter, hemân bâdem lezzetindedir" (10/270). 6/279'da *lûzi'n-nebî*. Tanımlanamadı.

463 "Levzûrimte meyvesi hurde balık gibi bir meyvedir" (Sudan). Tanımlanamadı.

10/389, 10/397, 10/405, 10/411, 10/421, 10/454, 10/459, 10/461, 10/515, ayrıca bkz. ağaç kavunu, hummâs/hummâs limonu ve kebbât/kübbât
limon rubu [limon usâresi] 9/110, 9/115, 10/374, ayrıca bkz. rub
limon suyu 2/39, 5/231, 8/149, 8/166, 9/115, 10/270
limon şükûfeleleri gülâbı [limon çiçeği suyu] 9/198, ayrıca bkz. mâ-i narenc
limon-ı kâtu'u's-sümûm[464] 9/148, 10/267
lisân-ı sevr/lisân-ı sevr kökü [deva otu, kökü][465] 1/262, 1/327, 10/197
lobya [lubya][466] 4/205, 4/211, 4/220
lokma bkz. lokum
lokma [sokum] 1/284, 1/288, 3/22, 3/53, 3/199, 7/115, 9/191, 10/304
lokmacı dükkânları 1/265
lokmaciyân esnâfı bkz. esnaflar
lokum/lokma [hamur işi yiyecek; tatlı] 1/246, 1/265, 2/37, 2/98, 7/14, 9/83, 10/92, 10/133, 10/196, 10/331, 10/444
[lokum/lokma çeşitleri]
ballı lokma 1/265
huccâc lokumu[467] 10/331
şeker lokum 10/444
yağlı lokum 10/92, 10/331
lop [incir, incir cinsi][468] 1/301, 5/154, 9/96, 9/97, 9/98, ayrıca bkz. incîr, tîn ve incir/lop çeşitleri
lor peyniri bkz. peynir çeşitleri
Lubye [Mısır] karpuzu 10/435
lûzi'n-nebî bkz. levzü'n-nebî
lüfer/ülüfer balığı 1/290, 8/68, 8/175, 10/365
lüffân/lüffân nârı[469] 1/197, 1/203, 1/301, 2/100, 3/94, 5/144, 4/299, 8/286, 8/310, 9/115, ayrıca bkz. nâr ve nar/lüffân/rummân çeşitleri

464 Sözlük anlamı "zehiri kesen"; küçük, yuvarlak, sarı bir limon türü.
465 Sığırdili ya da hodan (*Anchusa officinalis*) bitkisi; 1/262'de *lisân-ı servi*.
466 Arapça *lûbîyâ*'dan.
467 "Hurdece [küçük] yağlı lokum"; lokma ve lokum, Arapça yudum anlamındaki *lukum*'dan türemiştir; krş. Bağdâdî, s. 164, *lokma'l-kâdî* (kadı lokması).
468 "Kavm-i Etrâk [Türkler] incire 'lop' derler" (5/153); Ahmed Cavid (s. 44, *şâh incir*) ve Redhouse'a göre lop, büyük ve lezzetli bir incir cinsidir.
469 Mayhoş bir nar türü. Arapça *laffân*'dan, Barthélémy 1935, s. 720; Tarama Sözlüğü.

mâ-i asel bkz. bal suyu
mâ-i buhûr bkz. buhûr
mâ-i devâkâr esnâfı bkz. esnaflar
mâ-i esrâr 10/271
mâ-i gülâb bkz. gülâb
mâ-i gülâb-fürûş esnâfı bkz. esnaflar
mâ-i Hamrevât bkz. âb-ı Hamrevât
mâ-i nârenc 9/364
mâ-i Zemzem bkz. âb-ı Zemzem
mâ-fürûş esnâfı bkz. esnaflar
ma'âcin/ma'cûn/me'âcın/ma'âcinât[470] 1/262, 1/280, 1/287, 1/354, 1/359, 3/264, 4/76, 4/159, 4/185, 5/20, 5/21, 5/75, 6/229, 6/282, 7/96, 7/110, 9/41, 9/43, 9/273, 9/398, 9/304, 10/10, 10/80, 10/144, 10/145, 10/149, 10/151, 10/197, 10/204, 10/242, 10/269, 10/281, ayrıca bkz. tiryâk ve tiryâk-ı fârûk
[macun çeşitleri]
afyon ma'cûnu 10/197
afyonlu ma'cûnlar 1/280
akreb ma'cûnu 10/204,10/242
baharlı mukavviyât ma'âcinler 7/122
cihân-bahş ma'cûnu 1/354
dârûlu ma'cûnlar 1/280
devâ-yı misk [macunu] 1/262
dilber/dilber lebi ma'cûnu 1/262, 1/354, 9/43, 9/53
dilküşâ ma'cûnu 1/354
dil-şâd ma'cûnu 1/354
esrâr ma'cûnu 10/197
felâsife ma'cûnu 1/354
hâşimî ma'cûnu 10/197
kâkvîh ma'cûnu [?] 1/354
kaysûn ma'cûnu 1/354

470 Tatlı ve ilaç anlamındaki tüm macunları kapsar.

kuvvetu'r-rûh ma'âcini 9/273
ma'cûn-ı sakankur-ı berrî[471] 10/242
ma'cûn-ı sakankur-ı mâhî[472] 6/282, 10/242
miş [misk?] ma'cûnu 1/354
mümessek ü mukavvî ma'cûnlar 5/20, 6/282, 10/242
müshilât ma'âcinler 9/304
pîrecân ma'cûnu 1/354
sükkerî ma'âcîn 7/96, 7/110
Uşşâkî ma'âcîni 9/43
ma'âcin humları [macun küpleri] bkz. küp/hum çeşitleri
ma'âcinciyân/ma'âcuncıyân esnâfı bkz. esnaflar
Macar somunu 7/20, ayrıca bkz. sipov ekmeği
ma'cûncu çârsûsu 1/293
ma'cûncu tâ'ifesi 1/262
ma'denos/ma'denivâz [maydanoz][473] 1/263, 1/285, 2/54, 2/117, 5/261, 4/125, 8/349
ma'denüs turşusu bkz. turşu çeşitleri
mâhî [Far. balık] 1/17, 1/196, 1/213, 1/222, 1/226, 1/227, 1/229, 1/288, 1/289, 1/290, 1/291, 2/21, 2/53, 2/89, 2/137, 2/153, 2/190, 2/199, 2/204, 2/205, 3/9, 3/96 3/137, 3/144, 3/152, 3/168, 3/181, 3/190, 3/192, 3/193, 3/194, 3/199, 3/228, 4/28, 4/73, 4/88, 4/100, 4/102, 4/171, 4/186, 5/44, 5/200, 5/208, 5/216, 5/229, 5/235, 5/265, 5/299, 5/311, 6/58, 6/86, 6/105, 6/111, 6/122, 6/227, 6/252, 6/258, 6/278, 6/280, 6/281, 6/282, 6/288, 7/23, 7/92, 7/137, 7/141, 7/152, 7/166, 7/169, 7/184, 7/217, 7/219, 7/259, 7/295, 7/338, 8/43, 8/47, 8/48, 8/49, 8/68, 8/74, 8/78, 8/110, 8/288, 8/292, 8/305, 8/309, 8/325, 8/326, 8/330, 8/341, 9/27, 9/48, 9/53, 9/69, 9/95, 9/99, 9/117, 9/133, 9/142, 9/144, 9/148, 9/149, 9/190, 9/199, 9/202, 9/207, 9/260, 9/261, 9/265, 9/274, 9/305, 9/413, 9/417, 10/154, 10/156, 10/157, 10/158, 10/186, 10/365, 10/370, 10/371, 10/383, 10/389, 10/392, 10/397, 10/400, 10/480, 10/483, 10/491, 10/513, 10/514, ayrıca bkz. balık, hût, mâ'ide ve semek
mâhî sayyâdları bkz. sayyâd-ı mâhî
mâhîce [bademli tatlı][474] 1/289, 4/82, 5/300, 8/75, 9/83
mahleb 1/286, 1/298, 1/354, 2/132, 4/76, 4/185, 6/279, 9/369, 9/397, 10/250
mahlebciyân esnâfı bkz. esnaflar
mahrama bkz. makrama
mâ'ide (I) [gökten gelen yiyecek] 1/17, 2/196, 8/74, 9/95, 9/244, 9/271, 9/425, 10/157, 10/209, ayrıca bkz. menn ü selvâ

471 Karada yaşayan bir kertenkele türü, Âşık Mehmed, s.1368.

472 Suda yaşayan bir kertenkele türü, Âşık Mehmed, s.1368.

473 Yunanca *makedonisi*'den (*Petroselinum crispum*, eşanlamlısı *Petroselinum hortense*); *ma'denivâz, mi'denüvâz* biçimleri için bkz. Dankoff-Tezcan, s. 33, 193.

474 Adını balığı andıran şeklinden alan, badem, nişasta, bal, gülsuyu ve miskle yapılan bir tatlı. Çeşitli kalıplarla balık, tavuk, kuzu vb şekli verilen tatlılar için bkz. Bağdâdî, s. 157; Şirvanî, s. 220, *semek akrâs* [balık ekmek] tarifi.

mâ'ide (II) [balık, gökten gelen balık] 1/24, 1/288, 1/290, 2/153, 3/192, 5/311, 6/282, 7/295, 8/47, 8/48, 8/325, 8/326, 9/27, 9/142, 9/199, 9/260, 9/305, 10/190, 10/370, ayrıca bkz. balık, mâhî ve semek
mâ'ide-i Erçek bkz. balık çeşitleri
mâ'ide-i hediyye bkz. balık çeşitleri
mâ'ide-i kudret/kudret mâ'idesi bkz. mâ'ide (I)
mâ'ide-i mâhî [gökten inen pişmiş balık] 6/86, 6/252, 8/48, 9/417, {10/190}
mâ'ide-i Mûsâ [Hz. Musa'ya gökten inen yemek, balık] 1/17, 2/21, 2/137, 2/205, 3/141
mâ'ide-i Rabbi'l-İzzet 1/240
mâ'ide-i Sübhânî 2/54, 5/146, 6/280
mâ'ide-i tuyûr [gökten inen pişmiş kuşlar] 4/52, ayrıca bkz. selvâ
mâ'ide-i Yûsuf bkz. balık çeşitleri
makiyan [Far. tavuk] 4/49, ayrıca bkz. tavuk ve dücâc
makrama/makreme/mahrama[475] 1/291, 1/320, 1/332, 1/353, 2/53, 2/190, 2/222, 4/54, 4/157, 4/178, 7/116, 10/209, 10/210, 10/393, 10/401, 10/412, 10/443, ayrıca bkz. peşkir ve yağlık
  kahve makraması 4/54, 10/210, 10/393, 10/401, 10/412
  mahalle makraması [büyük?] 10/209
  yağlık mahrama 1/320
  zerdûz makrama 2/190
maksima [tatlı boza][476] 1/354, 7/214, 7/234, 7/271, 7/277, 7/284, 7/285, 7/304, ayrıca bkz. boza
  Kırım maksiması 1/354
Malatıyye balı 4/15
Malatıyye elması 4/16, 5/304, 7/250
Malatıyye emrûdu 1/301, 2/204, 4/16, 4/82, 8/329
Malkara/Mugalkara yağlı çöreği 5/169
Malkara/Mugalkara tere yağlı 5/169
Malkara/Mugalkara gömeç balı 5/169
manav/manav bâzârcı 1/220, 1/300,
manavân ya'nî karpuzcuyân esnâfı bkz. esnaflar
manca [yemek][477] 5/255
mancamerd [?] 6/25
mandıra 1/277, 1/279, 1/321, 3/274, 6/87, 7/220, 8/99
  Levent Çiftliği mandıraları 1/277
mandıra-yı pâdişâhî 6/87

475 Dikdörtgen, iki ucu işlemeli, kullanıldığı yere göre adlandırılan örtü. Dizinde sadece sofrada ya da kahve ikramında kullanılan makramalar yer alır.
476 "Ve ulemâları ve ihtiyârları maksima nâm sekir vermez ilik gibi koyu ve tatlı boza içerler" (7/304), bkz. dipnot 104.
477 İtalyanca *mangiare*'den.

mandıra oğlanları/gulâmları 1/277, 6/87
mandıracılar/mandıracıyân esnâfı bkz. esnaflar
mandıracıyân-ı yeniçeriyân esnâfı bkz. esnaflar
Ma'nisa köfteri 1/286
Ma'nisa pâlûdesi 9/44
manro [ekmek][478] 8/41
Mar'aş nârı 3/94, 3/124, 8/63, {9/176}
Maraş pirinci 3/102
Mardin âlûsu/encâsı/icâsı/eriği[479] 1/285, 5/20[480], 7/108[481], 8/53, 8/89, 8/244
mâr-i mâhî bkz. yılan balığı
marul 8/166
ma'sara ya'nî yağ değirmeni 10/396, ayrıca bkz. yağ değirmeni
maslûka/maslûka çorbası[482] 2/39, 5/87, 5/88, 7/109, 10/147, 10/148, 10/149
ayrıca bkz. çorba
piliç maslûkası suyu 2/39
tavuk maslûkası 7/109
yılan maslûkası 10/147, 10/148, 10/149
mâst [yoğurt] 2/120, 4/193[483]
mastaba çorbası/mastaba aşı [yoğurtlu çorba][484] 2/116, 2/128, 4/37, 4/76, 4/82, 4/125, 4/220, 7/342
mastaki/mastaki sakızı[485] 2/120, 4/354, 9/62, 9/67, 9/279
maş [fasülye cinsi][486] 4/220, 4/255, 5/6, 5/40, 7/30
maş [et][487] 8/41
maşraba/meşrebe 1/194, 1/286, 1/327, 1/354, 9/17, 10/388
bakır maşraba 1/354
kalaylı ve altun yaldızlı maşraba 10/388
Kütâhiyye meşrebeler 1/327
sîm-i hâlis meşrebeler 1/286
tîn-i Kâğızhâne'den maşraba 1/194
tîn-i Sarıyâr'dan maşraba 1/194

478 Evliya'nın açıklaması, Lisân-ı Çingene.
479 Encâs/icâs için bkz. dipnot 207.
480 Metinde *Mardin acası*.
481 Benzetme öğesi.
482 Arapça (Mısır, Lübnan) "haşlama" anlamındaki *maslug* sözcüğünden, et suyu ya da tavuk, piliç suyu. Bkz. Altıncı Bölüm: Çorbalar, s. 142-143.
483 Metinde *maht*.
484 Farsça yoğurtlu yemek anlamındaki *mast-bâ*'dan, sözlükte *mastâba* ve *mâstâwa* şeklinde de geçer, Steingass 1963, s. 1140. Bkz. Altıncı Bölüm: Çorbalar
485 Yunanca *mastiha*'dan (Mastix).
486 *Vigna radiata* (eşanlamlısı *Phaseolus mungo*), Bedevian, s. 452 (2627). Türkçede mürdümük de denirdi, Celalüddin Hızır (Hacı Paşa) 1999 [14. yüzyıl], s. 207; Tarama Sözlüğü *mürdümek* maddesi.
487 Evliya'nın açıklaması, Lisân-ı Çingene.

matara 1/265, 1/268, 1/323, 4/105, 9/263, 9/307, 9/347, 9/424, 10/178, 10/216, 10/312, 10/431, 10/504
cevâhirli matara 9/347
mücevher ve murassa' matara 4/105, 9/307, 10/216
mutallâ [yaldızlı] mataralar 1/323
matbah/matbahhâne [mutfak] 1/51, 1/67, 1/149, 1/152, 1/153, 1/202, 1/218, 1/295, 2/19, 2/21, 2/52, 2/190, 2/191, 3/22, 3/93, 3/102, 3/173, 3/167, 3/188, 3/194, 3/195, 3/199, 3/219, 3/223, 3/252, 3/253, 4/317, 5/78, 5/163, 5/182, 5/283, 5/287, 6/24, 6/59, 6/251, 6/259, 6/263, 6/266, 6/296, 7/7, 7/26, 7/184, 7/229, 7/233, 7/258, 7/282, 7/319, 8/81, 8/103, 8/104, 8/202, 8/241, 8/285, 8/292, 9/12, 9/29, 9/84, 9/95, 9/140, 9/248, 9/257, 9/272, 9/274, 10/99, 10/100, 10/132, 10/134, 10/137, 10/138, 10/141, 10/153, 10/156, 10/164, 10/173, 10/176, 10/219, 10/224, 10/238, 10/240, 10/252, 10/254, 10/256, 10/257, 10/260, 10/510
matbah emînii/113, 1/252, 1/295, 1/296, 2/88, 2/190, 2/198, 3/45, 10/209
matbah-ı âl-i Osmân 10/170, ayrıca bkz. matbah-ı pâdişâhî
matbah-ı âmirei/295, 1/296, 2/48, 7/183
matbah-ı azîm 8/225
matbah-ı Ba'lbek-i Süleymân/matbah-ı Hazret-i Süleymân 2/191, 3/58
matbah-ı dârü'n-ni'me[t] 10/141
matbah-ı Halîl/matbah-ı Hazret-i İbrâhîm Halîlullâh 9/256, 9/257, 9/369, 10/99, 10/136, ayrıca bkz. sofra-i Halîl/sumrnât-ı Halîl
matbah-ı Haydarî 10/136
matbah-ı Hudâ 10/110
matbah-ı it'âm imâret/matbah-ı imâret 1/152, 8/71, 8/103, ayrıca bkz. imâret
matbah-ı Keykâvûs/matbah-ı Keykâvusî[488] 1/52, 1/149, 1/152, 1/207, 1/218, 1/238, 1/246, 2/74, 2/155, 2/156, 2/191, 2/243, 3/12, 3/102, 3/199, 3/206, 3/218, 3/264, 3/267, 3/270, 4/18, 4/55, 4/126, 4/193, 5/88, 5/163, 5/168, 5/309, 5/313, 6/24, 6/149, 6/256, 7/81, 7/228, 7/306, 8/30, 8/34, 8/35, 8/73, 8/77, 8/88, 8/242, 8/244, 8/273, 8/280, 8/289, 8/312, 8/322, 8/338, 8/342, 8/344, 9/60, 9/66, 9/84, 9/66, 9/90, 9/95, 9/140, 9/171, 9/190, 9/248, 9/265, 9/276, 9/327, 9/365, 9/398, 9/423, 10/99, 10/140, 10/141, 10/254, 10/340, 10/363, 10/391, 10/488
matbah-ı Mesîhiyye [manastır mutfağı anlamında] 5/184, 8/328
matbah-ı pâdişâhî/matbah-ı pâdişâhîye 1/287, 5/181, 10/80, ayrıca bkz. matbah-ı sultânî ve matbah-ı şehriyârî
matbah-ı Selçukiyân 5/168
matbah-ı sultânî/matbah-ı sultâniye 7/174, 10/48, 10/241
matbah-ı şehriyârî 6/67, ayrıca bkz. matbah-ı pâdişâhî
mâ'u'l-asel ya'nî bal suyu bkz. mâ-i asel
mavza bkz. boza çeşitleri

488 İran'ın efsanevi hükümdarı Keykavus'un adından, Evliya'nın zengin ikramlar ya da nimetleri bol olan imaret, tekke ve manastır mutfakları için kullandığı ifadelerden biri.

may/may-ı sâfî [yağ][489] 1/277, 7/192, 7/244, 7/259
Mayak [Ukrayna] yağı 1/298, 5/63, 7/192, 7/259
Maydos [Eceabat] şarâbı 5/161
maymun 10/471
me'âcin bkz. ma'âcin
mecur [toprak leğen, testi, çömlek][490] 1/278, 7/120, 10/141, 10/145, 10/201, 10/305, 10/517
med [bal][491] 5/85
med/med suyu [bal suyu, alkollü içki][492] 1/354, 5/68, 5/72, 5/184, 6/44, 6/272, 7/183 7/315, 7/333, ayrıca bkz. bal suyu
medci dükkânları 5/82
Medîne elması 9/328
Medîne hûrmâsı 1/230, 4/260, 9/328, 10/111, {10/506}
mekân-ı bekriyân [meyhane] 1/356
me'kel/imâret-i dâr-ı me'kel bkz. imâret
mekik böreği bkz. börek çeşitleri
mekik ekmeği bkz. ekmek çeşitleri
Mekke karpuzu 9/399
Mekke kavunu 9/399
Mekke koyunu 10/198
{Mekri/Fethiye} zeytûnu 8/36
me'kûlât [yiyecekler]1/32, 1/213, 1/354, 2/22, 2/53, 2/98, 2/108, 2/128, 3/20, 3/77, 3/110, 3/117, 3/262, 4/15, 4/37, 4/82, 4/124, 4/211, 4/220, 5/6, 5/164, 5/199, 5/228, 5/268, 5/300, 6/49, 6/153, 6/291, 7/229, 7/234, 7/332, 8/75, 8/166, 8/310, 8/314, 9/89, 10/242, 10/269, 10/436, 10/462
me'kûlât [u] meşrûbât [yiyecekler ve içecekler] 1/13, 1/35, 1/110, 1/118, 1/208, 1/213, 1/222, 1/236, 1/269, 1/273, 1/287, 1/298, 1/300, 1/301, 1/354, 2/18, 2/40, 2/45, 2/53, 2/64, 2/78, 2/79, 2/90, 2/100, 2/116, 2/117, 2/118, 2/122, 2/124, 2/132, 2/140, 2/141, 2/174, 2/179, 2/198, 2/204, 2/207, 2/212, 2/226, 2/247, 3/9, 3/32, 3/33, 3/34, 3/37, 3/45, 3/56, 3/80, 3/82, 3/94, 3/124, 3/126, 3/132, 3/133, 3/135, 3/139, 3/145, 3/155, 3/159, 3/172, 3/190, 3/192, 3/197, 3/205, 3/212, 3/231, 3/272, 3/275, 4/39, 4/45, 4/49, 4/50, 4/51, 4/66, 4/101, 4/163, 4/177, 4/185, 4/194, 4/203, 4/231, 4/238, 4/255, 4/294, 4/303, 4/310, 4/321, 4/327, 5/2, 5/57, 5/71, 5/78, 5/125, 5/126, 5/176, 5/185, 5/204, 5/213, 5/233, 5/279, 6/11, 6/46, 6/52, 6/91, 6/96, 6/229, 6/247, 6/248, 6/254, 6/264, 6/272, 6/281, 7/27, 7/30, 7/60, 7/81, 7/96, 7/106, 7/110, 7/119, 7/153, 7/170, 7/185, 7/187, 7/214, 7/297, 7/305, 7/306, 7/307, 7/309, 7/321, 7/332, 7/344, 8/17, 8/21, 8/46, 8/55, 8/73, 8/75, 8/76, 8/83, 8/98, 8/103, 8/129, 8/132, 8/136, 8/159, 8/166, 8/179, 8/181, 8/182, 8/194, 8/217, 8/234, 8/239, 8/246, 8/247, 8/248, 8/273, 8/286, 8/292, 8/297, 8/302, 8/310, 8/314, 8/322, 9/11, 9/17,

489 Evliya'nın açıklaması, Tatarca.
490 "Sırçalı büyük toprak mecurlar" (10/145).
491 Evliya'nın açıklaması, Rusça.
492 "Med [...] nâm müskirâtlı meşrûbâtlar [sarhoş eden içecekler]" (7/183).

9/19, 9/36, 9/44, 9/53, 9/55, 9/59, 9/67, 9/68, 9/73, 9/89, 9/94, 9/98, 9/115, 9/133, 9/137, 9/140, 9/143, 9/148, 9/167, 9/170, 9/176, 9/180, 9/192, 9/193, 9/196, 9/197, 9/206, 9/215, 9/216, 9/221, 9/244, 9/246, 9/249, 9/259, 9/266, 9/267, 9/274, 9/279, 9/286, 9/289, 9/292, 9/297, 9/306, 9/327, 9/339, 9/345, 9/365, 9/369, 9/371, 9/398, 9/401, 9/416, 9/417, 9/420, 9/421, 9/422, 9/429, 10/13, 10/22, 10/27, 10/81, 10/93, 10/109, 10/110, 10/131, 10/134, 10/156, 10/157, 10/160, 10/171, 10/176, 10/211, 10/212, 10/222, 10/226, 10/227, 10/229, 10/231, 10/232, 10/233, 10/234, 10/238, 10/241, 10/247, 10/248, 10/251, 10/252, 10/267, 10/277, 10/281, 10/313, 10/335, 10/340, 10/345, 10/374, 10/376, 10/382, 10/384, 10/390, 10/393, 10/400, 10/408, 10/436, 10/460, 10/465, 10/486, 10/489, 10/493, 10/495, 10/496, 10/503, 10/514, 10/515, 10/524, 10/529

me'kûlât [u] meşrûbât fürûht edici esnâf/me'kûlât [u] meşrûbâtçılar 1/287, 1/301, 2/118, 7/183, 8/337

me'kûlât-ı müsmirât bkz. müsmirât

meleçe/melece/melçe emrûdu 2/118, 2/122, 2/135, 2/149, 2/243, 4/82, 4/125, 4/185, 4/194, 4/205, 4/229, 5/20

memecik ekmeği bkz. ekmek çeşitleri

me'mûniyye[493] 9/83

menn ü selvâ[494] 2/195, 4/51, 9/271, 9/425, ayrıca bkz. selvâ

Menzile pirinci/Menzilâvî pirinç [Manzala-Mısır] 1/274, {3/218}, 8/245, 10/193, {10/241}, 10/271, 10/390, {10/397

mercimek/mercümek 1/266, 1/273, 1/274, 1/275, 1/291, 3/94, 3/124, 3/155, 3/262, 4/112, 4/124, 5/40, 5/199, 5/228, 6/153, 8/60, 8/127, 8/165, 8/322, 10/76, 10/192, 10/223, 10/242, 10/270, 10/271, 10/323, 10/392, 10/417, ayrıca bkz. ades

{Mısır mercimeği} 1/275, 10/271, 10/392

Rûm [Anadolu] mercimeği 1/275

mercimek çorbası/ades çorbası 1/291[495], 10/99, 10/110, 10/132, 10/141, 10/323, 10/340

Merend emrûdu [Marand, Azerbaycan eyaleti-İran] 2/204

Merend engürü 9/257

Merende zerdâlûsu 3/119

merhûm helvâsı bkz. helva çeşitleri

mersin ağacı/mersin yemişi 9/192, 10/269

Haleb mersini 10/269

mersin balığı 1/19, 2/68, 3/168, 3/190, 3/194, 5/60, 5/112, 5/113, 5/199, 5/200, 6/98, 6/111, 7/170, 7/338, 7/341

493 Zaman içinde değişime uğramış yiyeceklerden biri. Şirvani'nin tariflerinde (s. 233) tavuklu, sütlü bir tatlı, bazı kaynaklara göre de şekerli bir gevrek, bir tür kurabiyedir, Kütükoğlu 1983, s. 355; krş. Yerasimos 2002, s.130.

494 İsrailoğullarına Tih sahrasında bulundukları sürece Tanrı'nın ihsan ettiği kudret helvası (men/mana) ve bıldırcın türü kuş (selvâ). Evliya 2/195'te ve 4/51'de "menn ü selvâ"yı kuş anlamında kullanır.

495 Mercimek yemeği de olabilir, nohut çorbasının (nohud-âb, metinde *nohutap*) ardından geldiği için çorba olma ihtimali kuvvetlidir. Yağsız, sirkeli mercimek dini perhizlerde yenen bir "Urum ta'âmı"ydı ve halen de öyledir.

mersin balığı kurusu 5/60
mertebânî/nertebânî[496] 1/265, 1/278, 1/281, 1/284, 1/285, 1/326, 2/132, 2/185, 2/190, 3/123, 4/60, 4/158, 4/159, 4/160, 4/360, 5/88, 5/126, 5/134, 6/32, 8/17, 8/204[497], 10/73, 10/120
mertebânî âvâniler bkz. avani çeşitleri
mertebânî filcânlar bkz. fincan çeşitleri
mertebânî kâse 1/278, 1/285, 1/326, 2/230, 3/123, 4/60, 4/158, 4/159
mertebânî tabak 1/265, 1/281, 4/158, 5/134, 10/73
mertebânî-i Gavrî/mertebânî-i Mısır 1/284, 4/76, 4/158, {4/159}, 4/160, 10/73
mertebânî-i Mısır bkz. mertebânî-i Gavrî
{Merzifon} bekmezi 2/207
mesîregâh bkz. bağlar
mest/mest ü medhûş/mest ü harâb [sarhoş][498] 1/213, 2/131, 8/72, 9/66
mest-i müdâm [şarap sarhoşu] 1/116, 10/383
mestâne [sarhoş] 1/213
meşk [kırba] 1/323, 10/200, 10/216
meşrebe bkz. maşraba
meşrûbât 1/32, 1/213, 1/354,1/356, 2/23, 2/53, 2/98, 2/108, 2/128, 3/192, 3/205, 3/262, 4/15, 4/37, 4/82, 4/125, 4/211, 4/220, 4/227, 4/255, 4/325, 5/40, 5/164, 5/185, 5/199, 5/206, 5/228, 5/268, 5/300, 6/49, 6/153, 7/234, 7/277, 7/285, 8/21, 8/310, 8/349, 9/41, 9/273, 9/369, 10/152, 10/210, 10/242, 10/271, 10/329, 10/462, 10/489, 10/496, ayrıca bkz. şerbet/eşribe
meşrûbât-ı devâ esnâfı bkz. esnaflar
meşrûbât-ı mükeyyefât bkz. müskirât/meşrûbât-ı mükeyyefât
meşrûbât-ı müskirât bkz. bkz. müskirât/meşrûbât-ı mükeyyefât
meşrûbât-ı muharremât bkz. muharremât
meşrûbâtcı/meşrûbât satıcıları 1/353, 8/337, 10/194
mevz/muz 1/275, 4/74, 6/221, 8/244, 9/211, 9/215, 10/268, 10/269, 10/390, 10/411
mevz-i Veys el-Karanî 9/211
mey/mey-i nâb [Far. şarap; halis şarap] 1/358, 6/296, arıca bkz. bâde, çakır, hamr, müdâm ve şarâb
mey fürûş/mey-fürûş [şarap satan] 1/251, 8/72
mey'a-i sâile[499] 10/151
meyhâne 1/62, 1/107, 1/110, 1/118, 1/187, 1/203, 1/212, 1/213, 1/217, 1/223, 1/225, 1/251, 1/256, 1/290, 1/354, 1/355, 1/356, 1/357, 1/358, 3/33, 3/201, 3/209, 3/239, 4/191, 5/59, 5/82, 5/96, 5/128, 5/144, 5/147, 5/150, 5/184, 5/185, 5/210, 5/221, 5/261, 5/262, 6/33, 7/7, 7/93, 7/246, 7/258, 7/341, 8/72, 8/98, 8/146, 8/174, 8/180, 8/230, 8/282, 8/329, 8/338, 9/26, 9/27, 9/53, 9/133, 10/106, 10/194, 10/204, 10/205, 10/389, 10/411, ayrıca bkz.

496 Birmanya'nın (Myanmar) Martaban limanından gelen, mavi-yeşil sırlı, hareli seramikler, seladon.
497 Metinde *nertebânî*.
498 Mecazi anlamdaki sarhoşluklar dahil değildir.
499 Tiryâk-ı fârûk'ta kullanılan karagünlük yağı, Terzioğlu 1992, s. 79. Metinde *mey'a-i sâ'ilme*

ankâhâne, ârâmhâne, ayakhâne, ayşhâne-i mün'im, bâdehâne, bâdehâne-i Yahûdiyân, bî-kaydhâne, câmhâne, çakırhâne, devâhâne, dükkân-ı ehl-i harâbât, eğlencehâne, fesâdhâne, fiskhâne, Galata meyhâneleri, hamrhâne, Hasköy meyhâneleri, hekîmhâne-i kibrit suyu, humhâne, işrethâne, keyfhâne, kıltıhâne, koltuk meyhânesi, mekân-ı bekriyân, meyhâne-i bekriyân, meyhâne-i şarâb-ı nâb, meyhorhâne, meykede, meykedehâne, meykede-i erbâb-ı harâb, mezehâne, müdminhâne, müskirhâne, nedîmhâne, nekbethâne, nuklhâne, nûşhâne, peymânehâne/peymenhâne, piyâlehâne, rüsvâhâne, sâğarhâne, sâkîhâne, sohbethâne, şarâbhâne, şîrhâne, tarabhâne, tembelhâne, tüvânhâne
meyhâne bâzârı [Edirne] 3/259
meyhâne şarâbları bkz. şarap çeşitleri
meyhâne ta'âmı bkz. ta'âm çeşitleri
meyhâne-i bekriyân 3/239
meyhâne-i koltuk esnâfı 1/355
meyhâneci/meyhâneciyân esnâfı 1/213, 1/227, 1/251, 1/355, 1/356, 1/357, 1/358, 7/179, 10/194
[İstanbul'un meşhur meyhane ve meyhanecileri]
Galata meyhâneleri 1/62, 1/355, 7/93
{Hasköy} meyhâneleri 1/203
Kaşkaval [Galata'da] 1/213
Kefeli [Galata'da] 1/213
Kostanti [Galata'da] 1/213
Kumkapu meyhânecileri 2/251
Küpeli Yahûdî [Hasköy'de] 1/203
Manyalı [Galata'da] 1/213
Mihalaki [Galata'da] 1/213
Saranda [Galata'da] 1/213
Sünbüllü [Galata'da] 1/213
Taş Nerdübân [Far. merdiven] [Galata'da] 1/213
Tiryandafila[500] Rum [Hasköy'de] 1/203
Unkapanı meyhâneleri 1/187
Urum meyhâneciler 1/357
Yahûdî meyhâneciler bkz. meyhâneciyân-ı Yahûdân
meyhâneci kâfirler/kefereler 2/251, 5/110, 5/111, 5/173
meyhânecilik 5/150
meyhâneciyân esnâfı bkz. meyhâneci
meyhâneciyân-ı piyâde esnâfı 1/355
meyhâneciyân-ı Yahûdân esnâfı 1/357, 1/358
meyhor [şarap içen] 1/204, 1/291, 4/50, 8/72
meyhorhâne [meyhane] 1/356

500 Triandafila Yunancada "güller" anlamına gelir. Bu meyhane, metindeki Kostanti ve Mihalaki gibi sahibinin adıyla ünlendiyse eğer o zaman adı Triandafilos ya da sicillerde sıkça karşılaşılan Triandafili şeklinde yazılması daha doğru olacak.

meykede/meykedehâne [meyhane] 1/213, 1/355, 8/72, 8/146, 10/374
meykede-i erbâb-ı harâb ya'nî meyhâne 8/72
meyve 1/53, 1/202, 1/213, 1/220, 1/230, 1/263, 1/289, 1/300, 1/301, 2/18, 2/41, 2/53, 2/54, 2/109, 2/116, 2/122, 2/123, 2/128, 2/135, 2/136, 2/140, 2/176, 2/198, 2/202, 3/117, 3/214, 4/17, 4/125, 4/205, 4/213, 4/229, 5/40, 5/70, 5/125, 5/164, 5/173, 5/228, 5/304, 5/233, 5/268, 5/304, 6/33, 7/20, 7/67, 6/97, 6/153, 6/171, 6232, 6/291, 7/6, 7/19, 7/28, 7/59, 7/67, 7/91, 7/96, 7/161, 7/226, 7/234, 7/235, 7/244, 7/250, 7/281, 7/326, 7/332, 7/341, 8/34, 8/75, 8/81, 8/129, 8/160, 8/169, 8/234, 8/239, 8/241, 8/244, 8/247, 8/254, 8/291, 8/314, 8/329, 8/332, 8/338, 8/349, 9/26, 9/27, 9/56, 9/68, 9/94, 9/97, 9/108, 9/129, 9/173, 9/176, 9/196, 9/211, 9/278, 9/308, 9/328, 9/399, 9/423, 10/121, 10/148, 10/176, 10/186, 10/211, 10/258, 10/262, 10/267, 10/268, 10/269, 10/270, 10/272, 10/345, 10/366, 10/374, 10/375, 10/392, 10/399, 10/406, 10/407, 10/451, 10/471, 10/480, 10/496, 10/514, 10/515, 10/516, ayrıca bkz. fâkihe/fevâkih, müsmirât ve abdüllâvî, ağaç kavunu, ahlâd, alıç, âlû, armud, ayva, bâdem, cevz, bıttîhu'l-ahzarı, bıttîhu'l-asfer, butum, cevz-i hindî, cümmeyz, çilek, döngel, dud, elma, emlec, emrûd, engür, erik, fındık, fısdık, Freng incîri, göğem, gülnâr, habbü'l-lezîz, harbuze, hârnûb, hıyârşenbe, hindîvâne, hummâs, hûrmâ, iğde, incîr, ineb, karayemiş, karman, karpuz, kavun, kaysı, kebbât, keçiboynuzu, kestane, kızılcık, kil-i ser, kiraz, kocayemiş, kuş yemişi, levz, levzü'n-nebî, levzûrimte, limon, lop, lüffân, mersin yemişi, mevz, mışmış, muşmula, muz, nâbika, nâr, nârenc, pelit, rummân, sanavber fısdığı, sefercel, Şâm fısdığı, şeftalû, sîb, temirhindî, tîn, Trabuzan hûrmâsı, tüffâh, turunc, unnâb, üvez, üzüm, vişne, yabluka, zerdâlû
Eski dünya meyveleri 8/244
Yeni dünya meyveleri 8/244
meyve bâzârı 10/396
meyveciyân esnâfı bkz. esnaflar
meze 1/290, 1/291, 1/357, 7/44, 8/277
mezehâne [meyhane anlamında] 1/356
Mısır bezir yağı 1/291
Mısır buğdayı [mısır] 8/128
{Mısır helvâsı} 9/82
Mısır kabağı 10/270
Mısır kahvecileri 1/274
Mısır katr-ı nebâtı 9/82
Mısır patlıcanı[501] 4/327
Mısır pirinci 1/274, {3/218}, {10/193}, {10/271}, {10/393}
Mısır şeker kamışı 10/492
Mısır şekercileri 1/274

501 Polonyalı Simeon'a göre Mısır patlıcanı "Karpuzdan daha iri fakat tatsız"dı, Andreasyan 1964, s. 110. Mısır ve Mora patlıcanları Evliya'nın eşkâl belirtmek için yararlandığı sebzelerdir, bkz. Dokuzuncu Bölüm: Sebzeler.

Mısır şekeri/Mısır şekeri kellesi 1/274, 1/313
Mısır tavuğu [hindi][502] 1/318, 5/199, 6/221, ayrıca bkz. Leh tavuğu
Mısır'ın cübn-i hallûmu [helim peyniri] 3/172
Mısır'ın pirinc subyası/pirinç subya bozası 1/354, 8/310
mışmış [Ar. kayısı; zerdali] 4/16, 4/211, 4/229, ayrıca bkz. kaysı ve zerdâlû
mışmış âlûsu bkz. kayısı/mışmış çeşitleri
mî'âd şekeri/sükkeri bkz. sükker-i mî'âd
mi'denüvâz bkz. ma'denos
Midilli peyniri 3/172, 9/136
Midilli'nin lor peyniri 2/195
midye 1/291, 7/93, 8/63, 8/169, 8/267, 9/125
midye pilavı bkz. pilav çeşitleri
Mihâliç'in Deli Re'îs kavunu 5/148
mirişk [tavuk][503] 4/57
mis [et][504] 3/130
misk bkz. müşk ve mümessek
misk kedisi [eti] bkz. et/lahm çeşitleri
miskcibaşı 10/213, 10/241, 10/246
miskciyân esnâfı bkz. esnaflar
misket alaca üzümü bkz. üzüm/engür/ineb çeşitleri
misket elması 3/135, 4/16, 4/125, 4/341, 7/250
misket sirkesi bkz. sirke çeşitleri
misket şarâbı 1/203, 1/213, 1/354, 1/356, 1/358, 5/150
misket {şerbeti} bkz. şerbet çeşitleri
misket üzümü 1/203, 1/283, 2/128, 4/185, 5/150, 5/158, 6/24, 7/71, 9/55
miyan [meyan] kökü 1/327, ayrıca bkz. biyankökü ve ırk-ı sûs
Modon [Yunanistan] zeytûnu 8/36
mor dud 2/198, 3/132, 10/269
mor lop bkz. incir/lop çeşitleri
mor patlıcan bkz. patlıcan çeşitleri
mor hûrmâ bkz. hûrma çeşitleri
mor zeytûn bkz. zeytin çeşitleri
Mora Arhuza[505] şarâbı 1/358
Mora balı 1/299
Mora patlıcanı 2/201, 4/327, 7/108, 7/116
moran [murano] câm bkz. kadeh, kâse, şişe ve tas çeşitleri

502 "Ve Mısır tavuğu add etdikleri kırmızı hortum burunlu tavuk" (5/199).
503 Evliya'nın açıklaması, Kürtçe, Sorani lehçesi. Kürtçenin tüm lehçelerine kullanılır, Soraniye mahsus değildir.
504 Evliya'nın açıklaması, Ermenice.
505 Arhoz, günümüzde Argos-Yunanistan.

morina/moruna balığı [mersin morinası][506] 1/19, 1/240, 2/68, 3/168, 3/190, 3/192, 3/194, 5/60, 5/112, 5/113, 5/200, 6/72, 6/98, 7/170, 7/175, 7/338, 7/341
morina balığı kurusu 5/60
morina havyarı bkz. havyar
mu'amber [amberli] eşribe bkz. mümessek şerbetler
mu'amber kahve {1/298}, 4/76, 9/274, ayrıca bkz. mümessek kahve
mu'amber ni'met-i nefîse bkz. ni'met-i nefîse
mu'amber/mu'amberîn pilav bkz. pilav çeşitleri
mu'amber reçel bkz. mümessek ve mu'amber reçeller
mu'amber şekerler 1/213
mu'amber ta'âm bkz. mümessek ve mu'amber ta'âm
mu'amber ve mümessek eşribe bkz. mümessek şerbetler
Mudanya şarâbı 1/213
{Mudanya} üzümü 2/9
Mudurnu cevizi 3/153, 5/268
muhallebî/aş-ı muhallebî/ ta'âm-ı muhallebî 1/163, 1/264, 2/190
muharremât [haram olan şeyler][507] 2/130, 7/303, 8/75, 8/166, 9/7, ayrıca bkz. harâm
mukle [mukla][508] 9/206
mumbâr 1/282
mumbâr dolması bkz. dolma çeşitleri
murabba/mürabba [marmelât][509] 3/264, 4/76, 4/159, 8/45, ayrıca bkz. perverde ve reçel
[murabba çeşitleri]
cevz-i bevvâ [küçük hindistancevizi] murabbası[510] 4/159
cevz-i hindî [hindistancevizi] murabbası 4/159
cevz-i Rûmî [ceviz] murabbası 4/159
emlec/emlec ü Kâbülî [Kâbil emleci] murabbası 3/264, 4/76, 8/45
felec murabbası[511] 4/76
hıyârşenbe/hıyârşember[512] murabbası 4/76, 4/159
ışkın murabbası 4/159
kebbât murabbası/kebbât-ı mürabba 3/264, 4/76

506 Bulgarca *moruna*'dan (Huso huso).
507 Sadece yiyecek-içecek bağlamındaki "muharremât".
508 Soğanlı kıyma üstüne yumurta kırılarak yapılan bir yemek. Polonyalı Simeon Halep'in meşhur mıklasından söz eder, Andreasyan, 1964, s. 100, 154.
509 Arapça "terbiye edilmiş" anlamındaki *mürebbâ*'dan; Farsçası *perverde*'dir. Günümüzde ise reçel ya da marmelât. Bkz. On Birinci Bölüm: Tatlılar, s. 262-263.
510 Muhtemelen taze ya da kurutulmuş meyvenin etli kısmıyla yapılırdı. Avrupa'da küçük hindistancevizi ile şekerleme üretilirdi, Dalby 2004 (2), s. 84-88; şekerleme çeşitleri için bkz. I. Kitap, On Birinci Bölüm: Tatlılar, s. 270 vd.
511 Tanımlanamadı.
512 Bkz. dipnot 300.

reybâs/ribâs murabbası 4/76, 4/159[513]
şekakul [yabani havuç] murabbası 4/76
temr-i Habeşî murabbası 4/159
zencebîl murabbası 3/264, 4/159, 8/45
musuv [üzüm][514] 2/62
muşmula[515] 2/92, 3/228, 7/235, 8/246, 9/89, 9/328, 9/399, 10/272, ayrıca bkz. döngel
mutabbak [katmerli][516] 10/92, 10/346, 10/400 10/411, 10/421
mutabbak börek [katmerli, yağlı börek] 2/190, 3/108, 3/110
mutabbak çörek bkz. çörek çeşitleri
mutabbak kâhk bkz. kâhî/kâhkı çeşitleri
mutabbakcıyân esnâfı bkz. esnaflar
muz bkz. mevz
muza'fer pilav [safranlı pilav] 2/116, 2/132, 4/76, 4/158, 4/178, 4/215
muza'ferin ni'met-i nefîse bkz. ni'met-i nefîse
mübtecel françile ekmeği bkz. françile ekmeği
mübtecel şerbeti/suyu bkz. şerbet çeşitleri
müdâm [Ar. şarap; yıllanmış şarap] 1/115, ayrıca bkz. bâde, çakır, hamr, mey ve şarâb
müdminhâne [meyhane anlamında] 1/356
mükeyyefât bkz. müskirât/meşrûbât-ı mükeyyefât
mukîm [keyif verici madde?] 1/354
mülebbes [şekerle kaplı, şekerleme][517] 1/289, 10/210, 10/250
[mülebbes çeşitleri]
bâdem mülebbesi/mülebbes bâdâm 1/289, 10/250
fındık mülebbesi 1/289
kahve dâne mülebbesi 1/289
kişmikiş [kuş üzümü] mülebbesi 1/289
leblebi mülebbesi {1/289}, 10/250
nârenc [turunç] kabuğu mülebbesi 1/289
râzyâne mülebbesi 1/289
sanavber [çam] fısdığı mülebbesi 1/289
Şâm fısdığı mülebbesi 1/289, 10/250
ûd-ı mülebbes[518] 1/289

513 Metinde *riyâs*. Reybâs için bkz. dipnot 327.
514 Evliya'nın açıklaması, "Lisân-ı Sadşe Abaza", yani Ubıhça, bkz. dipnot 100.
515 *Mespilus germanica*. "Muşmula İstanbul'un ehl-i sûkı buna döngel dirler", Âşık Mehmed, s. 1260.
516 Arapça katmerli anlamındaki *mutabbak*'ı Evliya "yağlı kâhi" (10/92); "dühn-i hâlis ile mülemma' katmer gözlemesi" (10/400) olarak açıklar.
517 Arapça *lebs*'ten (giyilecek şey), badem, leblebi vb söz konusu olduğunda "şekerle kaplanmış" anlamında, bkz. On Birinci Bölüm: Tatlılar, s. 271.
518 Galata şekercilerinde satıldığına göre ûd kokulu bir şekerleme olmalıydı. Ûd ağacının (*Aloexylum agallochum*) kabuğundan elde edilen ûd (ya da öd), güzel kokusundan dolayı hem buhur, hem de baharat olarak kullanılırdı, bkz. dipnot 717.

mülûhiyye [519] 10/158, 10/196, 10/206, 10/270, 10/275
mümessek [miskli] elma suyu 1/203
mümessek hamîre bkz. hamire çeşitleri
mümessek helvâ bkz. helva çeşitleri
mümessek hoşâblar bkz. hoşaf çeşitleri
mümessek hulviyyât ü zülbiyyât 5/88
mümessek kahve 10/193, 10/236, ayrıca bkz. mu'amber kahve
mümessek reçeller bkz. reçel çeşitleri
mümessek şerbetler/mümessek ve mu'amber eşribe 1/276, 5/20, 5/86, 5/261, 6/31, 6/32, 9/398, 10/80, 10/210, 10/223, 10/242, 10/249, 10/250, 10/267, 10/341, 10/535
mümessek ve mu'amber bekmez şerbeti bkz. şerbet çeşitleri
mümessek ve mu'amber eşribe bkz. mümessek şerbetler
mümessek ve mu'amber hoşablar bkz. hoşaf çeşitleri
mümessek ve mu'amber ni'met-i nefîse bkz. ni'met-i nefîse çeşitleri
mümessek ve mu'amber reçeller bkz. reçel çeşitleri
mümessek ve mu'amber ta'âm/ta'âm-ı mümessek 2/190, 2/191, 3/123, 3/220, 4/76, 4/158, 4/159, 5/15, 5/19, 5/29, 5/126, 5/262, 7/77, 7/120, 8/204, 9/90
mümessek ve mu'amberîn helvâ bkz. helva çeşitleri
mürabba bkz. murabba
müselles[520] 1/355, 2/53, 4/227, 5/46, 5/155, 5/156, 5/164, 5/199, 5/229, 6/153, 8/322, 10/322
[müselles çeşitleri]
  Gelibolu müsellesi 5/164
  İslâmbol müsellesi 1/355
  müselles-i şer'î/müselles-i şer'iyye 1/355, 2/53, 8/75, 8/166
  reyhâniyye müsellesi 8/322
müselles şarâbı bkz. şarap çeşitleri
müselles-i şer'iyye bkz. müselles çeşitleri
müsellesciyân esnâfı bkz. esnaflar
müskirât/meşrûbât-ı mükeyyefât/mükeyyefât [keyif veren içecekler] 1/357, 2/130, 3/262, 4/82, 6/44, 6/153, 6/284, 7/183, 7/303, 7/315, 8/75, 8/166, 8/349, 9/7
müskirhâne [meyhane anlamında] 1/356
müsmirrât/me'kûlât-ı müsmirrât/müsmirât-ı fâkihât [Ar. meyve][521] 1/204, 1/283, 1/285, 1/301, 2/23, 2/53, 2/118, 2/122, 2/124, 2/128, 2/135, 2/137, 2/140, 2/165, 2/175, 2/176, 3/20, 3/94, 3/117, 3/155, 3/196, 3/262, 3/264, 3/276, 4/15, 4/16, 4/37, 4/66, 4/82, 4/125, 4/177, 4/185, 4/211, 4/220, 4/227, 4/229, 4/230, 4/255, 4/325, 5/6, 5/125, 5/199, 5/228, 5/300, 6/291, 7/27, 7/96, 7/234, 7/235, 8/100, 8/143, 8/245, 8/247, 8/267, 8/286,

519 *Corchorus olitorius* bitkisi, bkz. Dokuzuncu Bölüm: Sebzeler.

520 *Müselles* Arapça "üç" anlamındaki *selâse*'den türetilmiştir; üçte biri kalıncaya kadar kaynatılmış şıra ya da şarap. "Üç kere tasfiye olunarak çekilmiş bir nevi şarap", Muallim Nâcî 2009 [1894]. 4/227'de müselli; bkz. On İkinci Bölüm: İçecekler.

521 Dizine meyve ağaçları, yani *şecere-i müsmirrât/eşcâr-ı müsmirrât* dahil edilmedi.

8/310, 8/322, 8/349, 9/19, 9/116, 9/139, 9/206, 9/244, 9/328, 10/156, 10/267, 10/409, 10/411, 10/496, 10/514, ayrıca bkz. meyve
müsmirrât-ı yâbis hoşâblar [kuru meyve hoşafları] bkz. hoşaf çeşitleri
müşk [misk][522] 4/158, ayrıca bkz. mümessek
müşk-i Hoten[523] 4/158, 4/168, 4/291, 7/115
müteferrika [azman morina balığı][524] 3/194, 5/113, 7/169

522 Misk metinde "hoş-bû" maddesi olarak çok sık tekrarlanmasına karşın, yemek tatlandırıcısı olarak sadece bir kez geçer.

523 Hoten/Hotan bölgesinden [günümüzde Sincan Uygur Özerk Bölgesi-Çin] getirilen ve metinde adı amber-i hâm ile birlikte makbul hediyeler arasında tekrarlanan bu meşhur miskin (*Khotanese musk*) koku maddesi dışında misk gibi yiyecek/şerbet tatlandırıcısı olarak kullanıp kullanılmadığı meçhuldür. Ancak her ihtimale karşı ve "âdemin demâğını mu'attar" eden nadide bir ıtriyât olduğundan Dizin'e dahil edildi. Bkz. 4/291.

524 Bkz. dipnot 77.

N

nâbık/nâbika ağacı/meyvesi[525] 9/399, 9/416, 9/417, 9/422, 10/101, 10/106, 10/112, 10/119, 10/121, 10/125, 10/127, 10/138, 10/163, 10/258, 10/268, 10/292, 10/299, 10/304, 10/306, 10/315, 10/323, 10/334, 10/337, 10/338, 10/343, 10/344, 10/345, 10/366, 10/371, 10/387, 10/399, 10/407, 10/411, 10/412, 10/442, 10/512, 10/529, 10/533

nahl/nahl-i hûrmâ [hurma ağacı] 3/46, 3/72, 4/260, 4/261, 6/270, 9/252, 9/214, 9/297, 9/312, 9/407, 10/122, 10/124, 10/126, 10/127, 10/153, 10/163, 10/184, 10/261, 10/267, 10/292, 10/314, 10/361, 10/385, 10/518, ayrıca bkz. hûrmâ

nahlistân/hûrmâ nahlistânı [hurmalık, ağaçlık] 4/255, 4/287, 4/298, 9/329, 9/334, 9/340, 9/403, 10/98, 10/112, 10/139, 10/159, 10/184, 10/316, 10/333, 10/338, 10/340, 10/341, 10/349, 10/350, 10/358, 10/362, 10/375, 10/381, 10/392, 10/393, 10/397, 10/402, 10/404, 10/409, 10/415, 10/424, 10/473, 10/492, 10/497, 10/502, 10/503, 10/515, 10/517, 10/530

nakl bkz. nukl

nân/nân-pâre [ekmek] 1/43, 1/152, 1/60, 1/61, 1/139, 1/234, 1/263, 1/264, 2/52, 2/89, 2/112, 2/132, 2/160, 2/178, 2/223, 2/243, 3/7, 3/29, 3/44, 3/124, 3/139, 3/145, 3/155, 3/159, 3/166, 3/173, 3/219, 3/232, 3/289, 3/290, 3/292, 3/293, 4/37, 4/57, 4/73, 4/127, 4/128, 4/185, 4/193, 4/211, 4/220, 4/221, 4/231, 4/317, 5/6, 5/14, 5/126, 5/152, 5/168, 5/170, 5/226, 5/230, 5/255, 5/268, 5/303, 6/30, 6/44, 6/96, 6/150, 6/214, 6/247, 6/282, 6/287, 7/42, 7/71, 7/77, 7/188, 8/73, 8/77, 8/191, 8/193, 8/202, 8/290, 8/330, 8/349, 9/83, 9/84, 9/95, 9/118, 9/171, 9/182, 9/183, 9/194, 9/225, 9/226, 9/256, 9/265, 9/271, 9/288, 9/306, 10/323, 9/327, 9/402, 10/110, 10/136, 10/137, 10/247,10/297, 10/300, 10/306, 10/323, 10/340, 10/352, 10/438, 10/443, 10/458, ayrıca bkz. ekmek ve ekmek/somun çeşitleri

[nân çeşitleri]

beyâz nân/nân-ı beyâz bkz. hâs u/ve beyâz nân

çakıl nânı, hâs ve beyâz 4/220

darı nân pâresi 10/438

delice nân 2/112

esmer nân 4/221, ayrıca bkz. esmerü'l-levn ekmek

fahfara nân [kepelki ekmek] 5/126, 9/183, 9/271

525 Arapçada *nabk* ve *sidr* olarak bilinen, hünnap ailesinden *Zizyphus spina Christi* ağacı ve meyvesi, Bedevian, s. 625 (3753). Evliya'nın alıça benzettiği ağacın tasviri için bkz. 10/268.

hâs u/ve beyâz nân 2/160, 4/185, 4/231, 5/6, 5/170, 5/255, 6/44, 7/77, 9/256, 9/288, 10/136
lavaşa nânı/nân-ı lavaş 4/220, 4/318, 5/6
Sabanca nânı 8/349
Tiflis nânı 2/160
nân-ı lavaş bkz. lavaşa ve nân çeşitleri
nân-ı mûz ta'âmı/nânumûz aşı [ekmek aşı][526] 4/37, 4/38
nân ü nemek hakkı[527] 1/13, 1/50, 2/37, 2/220, 1/245, 2/255, 3/167, 3/208, 3/293, 4/147, 5/17, 5/19, 8/199, 9/73, 9/398
na'nâ/nâne 1/262, 2/109, 5/261, 7/234, 8/349, 10/197, 10/270
na'nâ arakı bkz. arak çeşitleri
na'nâ turşusu bkz. turşu çeşitleri
nânbâz 4/185, ayrıca bkz. ekmekci ve habbâz
nâr/nar/anâr/enâr 1/197, 1/203, 1/300, 1/301, 1/317, 2/100, 2/122, 3/20, 3/80, 3/94, 3/124, 4/211, 4/325, 4/295, 5/6, 5/70, 5/71, 5/79, 5/82, 5/144, 5/199, 5/206, 5/228, 5/242, 5/253, 5/261, 6/47, 6/153, 6/220, 6/268, 6/280, 6/281, 6/291, 6/292, 7/91, 7/235, 7/250, 7/281, 8/36, 8/63, 8/83, 8/89, 8/100, 8/101, 8/129, 8/140, 8/162, 8/166, 8/169, 8/174, 8/177, 8/239, 8/240, 8/246, 8/247, 8/286, 8/291, 8/294, 8/297, 8/302, 8/304, 8/313, 8/317, 9/17, 9/27, 9/42, 9/53, 9/83, 9/89, 9/93, 9/99, 9/109, 9/116, 9/176, 9/180, 9/141, 9/148, 9/152, 9/155, 9/161, 9/162, 9/167, 9/170, 9/176, 9/180, 9/182, 9/423, 10/268, 10/278, 10/279, 10/397, 10/421, 10/506, 10/515, 10/529, ayrıca bkz. lüffân ve rummân
[nar/lüffân/rummân çeşitleri]
Acem diyârı nânı 8/286
Demirhisâr [Sidirokasrto-Yunanistan] nânı 8/63
Ermenek nânı 9/155
Eyyûb lüffân nânı 1/197
Füvve [Mısır] nânı 10/278, 10/529
Gemleyik [Gemlik] lüffân nânı/rummânı 3/94, 5/144
{Hâsköy} lüffân nânı 1/203
İslâmbol lüffânı 3/94
{İstanköy} lüffân nânı 9/115
İzmir nânı 9/53
Karaferye [Veria-Yunanistan] nânı/rummânı/lüffânı 3/94, {8/83}, 8/89
Mar'aş nânı 3/94, 3/124, 8/63, {9/176}
Narda [Arta-Yunanistan] nânı/lüffân nânı 8/286
Niksâr nânı/lüffân nânı {2/100}, 3/94, 8/63
Şehribân [Irak] lüffân nânı/rûmmânı 3/94, 4/299, 4/325, 5/20, 5/144, 6/291, 8/63, 8/83, 9/176
Urfa nânı 3/94, 8/63

526 Evliya'nın açıklaması, Kürtçe, Diyarbakır lehçesi, krş. Bruinessen-Boeschoten 2003, s. 381.
527 Şükran, minnet borcu anlamındaki "tuz ekmek hakkı" deyiminin Farsçası.

nâr şarâbı/rummân şarâbı 1/354, 1/355, 2/128
nâr şerbeti/rummân şerbeti 4/82, 4/325, 8/166
nâr yâbisi [nar kurusu] 9/99
Narda [Arta-Yunanistan] nârı, lüffân nârı 8/286
{Narda} beyâz bakır[?] kavunu 8/286
nârdeng/nârdenk 2/45, 6/281
nârdenk şarâbı bkz. şarap çeşitleri
nârenc [turunç][528] 1/289, 5/242, 8/127, 8/140, 8/143, 8/149, 8/240, 8/286
nârenc kabuğu mülebbesi bkz. mülebbes çeşitleri
natrûn [natron tuzu, sodyum karbonat][529] 10/204, 10/271, 10/380, 10/432
natrûncıyân esnâfı bkz. esnaflar
natrûnlu ta'âm bkz. ta'âm çeşitleri
Nâzlı [Nâzilli] incîri/lopu 1/298, 2/53, 8/223, 9/97, 9/98, 9/99
nebâtât/nebâtât [ü] giyâhât/nebâtât u ahşâbât/hubûbât-ı nebatât [bitkiler ve otlar] 1/101, 1/129, 1/149, 1/201, 1/327, 1/355, 2/116, 2/117, 2/132, 2/136, 2/160, 2/165, 2/170, 2/222, 3/20, 3/29, 3/104, 3/110, 3/143, 3/174, 3/196, 3/274, 4/69, 4/155, 4/194, 4/205, 4/208, 4/211, 4/214, 4/234, 4/291, 4/303, 4/332, 5/61, 5/66, 5/228, 5/234, 5/278, 6/101, 6/153, 6/221, 6/224, 6/232, 6/271, 6/279, 7/124, 7/161, 7/169, 7/234, 7/235, 7/269, 8/98, 8/120, 8/127, 8/166, 8/243, 8/244, 8/245, 8/246, 8/247, 8/267, 8/310, 8/331, 8/347, 9/139, 9/409,10/158, 10/193, 10/267, ayrıca bkz. ahşâb/ahşâbât
nebâtât kökleri 4/342, 10/148
nebâtât-ı sebzevât bkz. sebzevât
nebât-ı akîde 10/171, ayrıca bkz. akîde
nebât-ı Hamavî/Hamevî [Hama-Suriye şekeri] 1/278, 2/190, 9/82, 10/171, 10/249, 10/267, 10/409, ayrıca bkz. katr-ı nebât-ı Hamavî
nebât-ı Hamavî bâzârı [Şam] 9/275
nebî emrûdu bkz. peygamber emrûdu
Necm-i Ahmedi [meyve, üzüm?][530] 2/128
Necm-i halef emrûdu bkz. emrûd/armut çeşitleri
nedîmhâne [meyhane anlamında] 1/356
nefnec ya'nî zâter [deva otu] 3/152, ayrıca bkz. zâter
nekbethâne [meyhane anlamında] 1/356
nemek [Far. tuz] 9/97
nemekdân [tuzluk] 9/97, 9/297
nero [su][531] 8/124

528 "Nârenc [...] Rûm'da turunc didükleri nârencdür ve turunc nârencden kebîrdür ki ana ütrünc dirler. Bilâd-ı Rûm'da olan halk nârence turunc tesmiye itmişlerdür." Âşık Mehmed, s. 1260.

529 "Mısır'da odunun az olduğundan ta'âm tiz pişsin deyü bu natrûnu korlar" (10/204).

530 Muhtemelen yetiştiricisinin adından, ancak hangi meyve olduğu belli değildir, belki üzümdür; krş. Âşık Mehmed, s. 911.

531 Evliya'nın açıklaması, Yunanca.

nesü [kavun][532] 2/161
Nif [Kemalpaşa-İzmir] kirazı 9/93
{Niksâr} köfteri 2/100
Niksâr nârı/lüffânı {2/100}, 3/94, 8/63
{Niksâr} pirinci 2/100
nîlûfer şerbeti 1/285, 9/369, 10/210, 10/242
ni'met/ni'met-i firâvân/ni'met-i uzmâ 1/62, 1/152, 1/234, 1/263, 1/274, 1/277, 1/283, 1/289, 2/52, 2/97, 2/109, 2/185, 2/205, 2/206, 2/219, 2/220, 2/234, 3/42, 3/54, 3/108, 3/124, 3/168, 3/173, 3/179, 3/183, 3/188, 3/199, 3/201, 3/205, 3/213, 3/220, 3/225, 3/236, 3/253, 3/254, 3/267, 3/270, 4/81, 4/82, 4/125, 4/126, 4/158, 4/172, 4/178, 4/211, 4/213, 4/227, 4/261, 4/292, 4/317, 4/325, 5/27, 5/28, 5/63, 5/78, 5/87, 5/88, 5/184, 5/199, 5/125, 5/208, 5/222, 5/230, 5/300, 5/303, 6/31, 6/32, 6/64, 6/72, 6/94, 6/103, 6/117, 6/149, 6/198, 6/224, 6/247, 6/253, 6/284, 6/291, 6/293, 7/30, 7/47, 7/140, 7/214, 7/218, 7/222, 7/223, 7/233, 7/234, 7/235, 7/258, 7/266, 7/306, 8/71, 8/27, 8/32, 8/35, 8/50, 8/55, 8/71, 8/73, 8/75, 8/77, 8/80, 8/82, 8/85, 8/88, 8/103, 8/132, 8/137, 8/145, 8/161, 8/165, 8/166, 8/167, 8/169, 8/177, 8/224, 8/225, 8/239, 8/241, 8/243, 8/264, 8/271, 8/277, 8/285, 8/288, 8/290, 8/305, 8/312, 8/317, 8/320, 8/322, 8/328, 8/330, 8/344, 8/349, 9/5, 9/21, 9/23, 9/26, 9/29, 9/31, 9/42, 9/47, 9/59, 9/66, 9/67, 9/77, 9/84, 9/85, 9/90, 9/95, 9/115, 9/130, 9/147, 9/153, 9/159, 9/171, 9/172, 9/175, 9/179, 9/180, 9/190, 9/197, 9199, 9/205, 9/215, 9/223, 9/225, 9/226, 9/245, 9/249, 9/256, 9/265, 9/272, 9/273, 9/279, 9/356, 9/369, 9/396, 10/73, 10/74, 10/99, 10/100, 10/110, 10/118, 10/131, 10/132, 10/133, 10/134, 10/137, 10/138, 10/139, 10/140, 10/141, 10/155, 10/156, 10/157, 10/171, 10/179, 10/208, 10/224, 10/236, 10/248, 10/252, 10/253, 10/270, 10/271, 10/277, 10/280, 10/282, 10/290, 10/299, 10/304, 10/307, 10/315, 10/316, 10/333, 10/363, 10/399, 10/340, 10/374, 10/380, 10/388, 10/391, 10/396, 10/404, 10/406, 10/408, 10/459, 10/506, 10/530
ni'met-i Âl-i Osmân 1/152
ni'met-i Celîl 4/158
ni'met-i Halîl 9/365 ayrıca bkz. matbah-ı Halîl ve sofra-i Halîl
ni'met-i Hudâ 10/208
ni'met-i me'kûlât/ni'met-i uzmâ-yı me'kûlât 5/199, 5/228, 7/234, 8/75
ni'met-i mümessek/ni'met-i nefîse-i mümessek 4/76, 4/159, 8/120
ni'met-i nefîse/ni'met-i lezzîz 1/229, 2/234, 3/176, 3/267, 4/158, 4/172, 4/215, 5/88, 5/207, 5/125, 5/255, 5/287, 6/24, 6/31, 6/53, 6/117, 6/149, 6/150, 8/75, 7/88, 7/260, 8/30, 8/38, 8/71, 8/75, 8/81, 8/120, 8/224, 8/301, 8/344, 9/298, 9/365, 10/135, 10/180, 10/208, 10/270, 10/313, 10/329
bahârlı ni'met-i nefîseler 5/88
katr-ı nebâtlı ni'met-i nefîseler 5/287
mümessek ve mu'amber ni'met-i nefîse 5/125, 10/208
muza'ferin [safranlı] ni'met-i nefîse 5/125

532 Evliya'nın açıklaması, Gürcüce.

şeker işi ni'met-i nefîseler 7/88,
ûd u amber ve müşk ile tabh olmuş ni'met-i nefîseler 4/158
ni'met-i Perverdigâr 5/88
ni'met-i Rabb-i Rahîm 2/247
ni'met-i uzmâ bkz. ni'met/ni'met-i firâvân/uzmâ
nişasdacıyân esnâfı bkz. esnaflar
nişasta 1/266, 9/82
nohud/nohut 3/124, 3/155, 4/112, 4/124, 5/102, 5/228, 6/153, 7/30, 7/260, 7/286, 8/60, 9/23, 10/73, 10/192, 10/223, 10/242, 10/271, 10/326, 10/331, 10/393, ayrıca bkz. humûs
nohud-âb[533] bkz. çorba çeşitleri
nohutap bkz. nohud-âb
nohutlu çörek 3/214, 5/189, 8/310, 9/44
nohutlu simid bkz. simit çeşitleri
nuhve·[deva otu?][534] 10/151
nukl/nukül/nakl [Ar. meze, çerez][535] 1/290, 1/357, 4/203, 5/284, 6/176, 10/250, 10/270
sükkerî nakıllar 4/203
nukl-ı tarab/nukl-ı îş-i tarab [içki mezesi anlamında][536] 1/291, 5/147, 8/277, 10/156
nuklhâne [meyhane anlamında] 1/356
nûn [balık] 3/141, ayrıca bkz. balık, mâhî, mâ'ide ve semek
nûriyye bkz. helva çeşitleri
nûşdâr [nûş-dârû, keyif verici madde?][537] 1/356
nûşhâne [meyhane] 1/356

533 Metinde *nohutap*.

534 *Nuhve* tanımlanamadı. Eğer sözcük *nahve* ise (Ar. *nakhwah*'tan) Mısır anasonudur (*Carum copticum*), Bedevian, s. 149. Ancak tiryâk-ı fârûk terkibinde adı geçen bu madde *Helvahane Defteri*'ndeki aynı terkibin listesinde görünmüyor. O nedenle safranla birlikte sayılan nuhve bir yazım hatası olup terkipteki *fuvve/fuvve*, yani kızılkök (*Rubia tinctorum*) olabilir, Terzioğlu 1992, s. 76; Bedevian, s. 515 (3001).

535 Tatlı veya tuzlu çerezler. Sözcüğün kökeni için bkz. Tietze 1999/Ar., 259. Steingass'a göre (s. 1420) *"nuql, anything given at entertainments along with wine, as fruits or sweetmeats; Confection of almonds."*

536 "Mukavvî nukl-i tarabdır ya'nî şarâb-ı bî-hicâb mezesidir" (8/277). *Tarab*= Ar. şenlik, eğlence.

537 Farsça olan *nûş-dârû*'nun sözlük karşılığı, tiryak, panzehir ve şaraptır. Fakat Evliya afyon ve berş'ten sonra saydığı için keyif verici maddelerden biri olma ihtimali yüksektir.

oğlak/keçi oğlağı 8/44, 8/73, 8/169
oğlan pabucı [armud kurusu][538] 2/91
ohlamur [ıhlamur] arakı bkz. arak çeşitleri
{Ohri} âlûsu 8/329
{Ohri} emrûdu 8/329
Ohri Gölü balığı [misarya balığı] 8/326, 9/27
Ohri hoşâbları 8/330
Ohri ziyâfetleri 8/330, 8/331
olta [balık oltası] 4/57, 4/73, 4/186, 7/342, 9/417, 10/155
omaç[539] 2/120, 4/318
opsimata[540] 1/291
Ordubâr emrûdu [Ordubad-Nahçıvan Özerk Cumhuriyeti] 1/301, 2/118, 2/122, 2/204, 2/243, 5/20, 8/329
Ordubâr zerdâlûsu 3/119
Osmâncık koyunları 1/276
otcular/otcu attârlar bkz. devâ otcuları
otlu çorba bkz. çorba çeşitleri
oyan [çorba][541] 7/244

538 Evliya'nın açıklaması, Bolu ağzı.
539 "İçine ekmek, peynir, soğan ve bazen yağ yağ, pekmez konup yoğrularak yapılan bir yemek", Tarama Sözlüğü *omaç* II maddesi. Metinde, 4/318'de *omaş*.
540 *Opsón*, Eski Yunancada ateşte pişirilmiş her türlü yiyeceği tanımlayan bir sözcüktü. Zamanla önce katık, yemek öncesi atıştırmalık ve giderek de (İ.Ö. 3.-4. yüzyıl) balık (*psári*) anlamına geldi (*opsón, opsárion, psári*), Koukoules 1957–1955, c. 5, s. 79, dn. 1. Evliya'nın *opsimata* sözcüğünü tam olarak hangi anlamda kullandığı açık değildir.
541 Evliya'nın açıklaması, Tatarca.

Ö
öd bkz. ûd
öküz 1/279, 10/16
ördek 1/240, 1/316, 1/318, 1/321[542], 3/205, 3/264, 5/26, 5/147, 5/148, 5/152, 6/86, 6/221, 7/91, 7/219, 7/269, 7/277, 8/4, 8/46, 8/78, 8/330, 10/259
öyle [öğle] ta'âmı bkz. ta'âm çeşitler

542 İstanbul'da Terkos ve Çekmece göllerinde avlanan ördeklerin tüyleri okçulara, yelpazecilere satılırdı. Evliya 8/4'te ördek yavrularını pişirip yediklerinden söz eder.

paça/pây-çe 1/163, 1/276, 1/281, 1/282, 1/283, 1/299, 2/108, 2/161, 2/226, 3/206, 4/102, 4/354, 6/73, 9/17, ayrıca bkz. başcıyân-ı aşcıyân esnâfı
[paça çeşitleri]
baş paça/kelle paça 1/276, 1/281,1/282
Engürü [Ankara] paçası 2/226
kelle paça bkz. baş paça
koyun paçası bkz. koyun paçası maddesi
kuzu paçası 1/281
Kütâhiyye paçası 2/226, 9/17
sığır paçaları 1/281, 4/102
sirkeli ve sarımsaklı paça 1/163, {1/281}, {1/283}
zifâf paçası 6/73
pağurya [pavurya] 1/290, 7/93, 8/267, 9/125
palamıd/palamide/palamit [palamut] 1/290, 6/86, 8/175
pâlûde [pelte][543] 1/264, 1/274, 1/285, 1/286, 1/299, 2/21, 2/92, 2/128, 2/190, 4/76, 7/294, 8/120, 9/22, 9/44, 9/256, 9/274, 10/193, 10/250
[palûde çeşitleri]
bâdâmlı pâlûde 9/22
bahârlı pâlûde 1/286
bal pâlûdesi 8/314
dibs-i Halîl pâlûdesi 9/256
ıssı/issi [sıcak] pâlûde/pâlûde-i sahan[544] 1/274, 1/286, 4/76
Ma'nisa pâlûdesi, üstü bâdâmlı 9/44
pâlûde-i sahan bkz. ıssı/issi [sıcak] pâlûde
pâlûde-i ter 2/128, 8/314
sükkerî pâlûde 1/264, 1/285, {2/190}
pâlûde cüllâbı bkz. cüllâb çeşitleri
pâlûde köfteri bkz. köfter çeşitleri
pâlûdeci/pâlûdeciyân esnâfı 1/285, 1/286, 1/287, 10/193, 10/196

543 Farsça süzülmüş anlamındaki *pâlûda*'dan. Bkz. On Birinci Bölüm: Tatlılar, s. 232.
544 Arapça sıcaklık, kızgınlık anlamındaki sahânet'ten.

ısıcak pâlûdeciyân/ıssı palûdeci 1/286
ısıcak pâlûdeciyân-ı kavvâfân esnâfı 1/286
pâlûdeciyân esnâfı bkz. pâlûdeci
pâlûdeciyân-ı kavvâfân esnâfı palûdeci
pâlûze bkz. pâlûde
pan [ekmek][545] 5/262
pandı bkz. helva çeşitleri
pangi [su][546] 8/41
Paris şarâbı 1/358
pasdık [bastık; pestil] 2/100, 5/156, ayrıca bkz. pestil
pasdırma/basdırma 1/226, 1/240, 1/277, 1/281, 1/299, 1/300, 2/92, 2/219, 2/226, 3/50[547], 3/110, 3/193, 5/59, 5/115, 5/228, 5/230, 7/182, 7/229, 7/271, 8/181, 8/189, 10/489, 10/490, ayrıca bkz. kakac ve lahm-ı kadîd
[pastırma çeşitleri]
at egeği kemikleri [kaburga] basdırması [at kazısı] 7/271
bahârlı pasdırma bkz. kimyonlu pasdırma
Engürü pasdırması 2/226
is pasdırması[548] 5/228, {5/230}
{Kayseri} pasdırması 3/110
Kili pasdırması 1/281, 1/299, 5/59, 5/115
kimyonlu pasdırma/kimyonlu ve bahârlı 1/281, 3/110
koyun pasdırması 1/299, 5/228, 5/230, 10/489
sığır pasdırması 1/281, 1/300, 3/110, 5/115, 5/228, 5/230, 10/489
su pasdırması [?] 2/219
yüz[549] pastırması 7/229
pasdırma çuvalları 5/51
pasdırma emîni 1/252, 1/281, 1/295, 1/299
pasdırma keşân 3/272
pasdırma nâ'ibi 1/281
pasdırma sığırı 1/299
pasdırma tâcirleri/pasdırmacı bâzergânlar 1/281, 1/299, 3/193
pasdırmacı 1/213
pasdırmacı bakkâl esnâfı bkz. esnaflar
pasdırmacıyân esnâfı bkz. esnaflar
pasdırmacıyân-ı sığır esnâfı 1/281
pasdırmahâne [Yedikule-İstanbul] 1/253

545 Evliya'nın açıklaması, İtalyanca, Venedik lehçesi.
546 Evliya'nın açıklaması, Lisân-ı Çingene.
547 *Pasâtirma* uydurmaca Arapça çoğullardandır, Dankoff-Tezcan, s. 32.
548 İsli (füme) et anlamında "Meşe odunu isinde kurumuş koyunun ve sığırların is pasdırması" (5/228).
549 Anlaşılmadı, yüz sözcüğünün okunuşu tartışmalıdır.

pasta/darı pastası [darı/darı lapası][550] 2/59, 2/60, 2/62 , 2/177, 2/183, 3/277, 7/277, 7/285, 7/286, ayrıca bkz. potga/potğa
peynirli Çerkes pasdası 3/277
pasta çorbası bkz. çorba çeşitleri
pastaliko [börek][551] 3/74
patlıcan/batlıcan/badıncân 1/263, 1/285, 2/109, 9/211, 10/345
[patlıcan çeşitleri]
Mısır patlıcanı[552] 4/327
mor patlıcan 4/327, 10/345
Mora [Yunanistan] patlıcanı 2/201, 4/327, 7/108, 7/116
patlıcan dolması bkz. dolma çeşitleri
patlıcan turşusu bkz. turşu çeşitleri
pazı 4/15
peç [fırın][553] 5/230
pekmez bkz. bekmez
peksumât bkz. beksumât
peksumât emâneti bkz. beksumât emâneti
peksumât emîni bkz. beksumât emîni
peksumâtcı furunu bkz. beksumât/peksumâtcı furunu
peksumâtcı kârhâneleri bkz. beksumâtcı kârhâneleri
peksumâtcıbaşı bkz. beksumâtcıbaşı
peksumâtcıyân esnâfı bkz. beksumâtcıyân esnâfı
pelit meyvesi [meşe palamudu] 8/5, 10/272
pençe[554] 7/277
pençeviş bkz. kebap çeşitleri
pepon [kavun][555] 8/124
Perezen [Kırım Özerk Cumhuriyeti] yağı 1/298
perverde [marmelat, reçel][556] 2/98, 3/10, 3/262, 3/264, ayrıca bkz. murabba ve reçel

550 "[Çerkezlerin] ekmekleri pastadır, ya'nî darı lapasıdır" (7/285); "... darı lapasını pekçe pişirüp ellerinde top top edüp sizbala batırup yerler" (7/277). Muhtemelen Eski Yunanca akdarı anlamındaki *pistós*'dan türetilmiştir, Dalby 2004, s. 209. Rize Hemşin'de *pasta*=darı, krş. Derleme Sözlüğü, *pasta* maddesi.

551 Evliya'nın açıklaması, Lisân-i Yahûdî [Ladino].

552 Bkz. dipnot 501.

553 Evliya'nın açıklaması, Boşnakça. Rusça aynı anlamdaki *peç*'ten, Tietze 1999/Slav.,169; Derleme Sözlüğü, *piç* maddesi.

554 "... şirdeni ve kırkbayırı ve pençesini ve böbreği..." cümlesindeki *pençesin* sözcük tanımlanamadı.

555 Evliya'nın açıklaması, Yunanca. Yaklaşık İ.S. 4. yüzyıldan itibaren halk ağzında *pepóni*'ye dönüşen sözcüğü Evliya'nın 17. yüzyılda Atina'da *pépon* olarak kaydetmesi dikkat çekicidir.

556 Farsça terbiye etme anlamındaki *parvarda*'dan; tatlının Arapça adı *murabba*'dır. Bkz. On Birinci Bölüm: Tatlılar, s. 241.

[perverde çeşitleri]
ayva perverdesi 2/98, 3/10, 3/262
kebbât perverdesi 3/264
pesde-i handân [Far. fıstık] 4/227
pestil 1/298, 1/300, 4/16, ayrıca bkz. basdı
peşkin [küçük, alçak sofra][557] 1/284, 1/291, 7/283, ayrıca bkz. sofra
peşkir/pişkir 1/283, 1/284, 1/332, 2/185, 2/190, 3/80, 4/76, 4/157, 4/158, 4/178, 5/315, 9/82, ayrıca bkz. makrama, destemâl ve yağlık
destmâl pîşkîrler [el peşkirleri] 4/157
Gazze peşkirleri 3/80
harîr peşkirler 1/284
ibrişim münakkaş peşkirler 5/315
zerdûz/zer-ender-zer [altın işlemeli] peşkir 2/190, 4/158
peygamber bâdemi bkz. levzü'n-nebî
peygamber emrûdu/nebî emrûdu[558] 2/128, 2/140, 4/185, 4/194
peymâne [Far. büyük kadeh] 1/213, 1/357, 3/202, 4/231
peymânehâne [meyhanc] 1/356
peynir 1/277, 1/278, 2/100, 2/195, 3/50, 3/172, 3/228, 3/272, 3/274, 4/51, 4/82, 4/112, 5/60, 5/228, 5/230, 5/234, 5/254, 6/66, 7/44, 7/220, 7/285, 7/286, 8/124, 8/167, 8/310, 8/331, 9/133, 9/136, 9/138, 9/187, 9/254, 10/196, 10/267, 10/400, 10/411, 10/435, ayrıca bkz. cübn-i ganem ve cübn-i hâlûm
[peynir çeşitleri]
cacıhlı peynir [otlu peynir?] 4/51, 4/82
Çorlu peyniri 3/172
dil peyniri 3/172, 3/274
ganem [koyun] peyniri bkz. cübn-i ganem maddesi
hâlûm [helim] peyniri bkz. cübn-i hâlûm maddesi
karîşe peyniri 2/195, 3/172, 5/14, 10/411
kaşkaval peyniri[559] 1/277, 3/50, 3/172, 3/274, 7/185
katık peyniri 2/195, 3/172, 3/228, 6/66, 7/220
katmer peyniri[560] 2/195
Kemâh katığı bkz. katık peyniri
kesme peyniri 1/277
kesmik [çökelek?] 1/277, 7/220
kışlı peynir 4/82
lor peyniri[561] 2/195

557 Dankoff-Tezcan, s. 222; Derleme Sözlüğü, *peşgir* maddesi.
558 Azerbaycan yöresinin ünlü armudu, bkz. Âşık Mehmed, s. 770-771.
559 Bkz. dipnot 379.
560 "Katık peyniri ta'bîr etdikleri katmer peyniri".
561 Farsça krem, yumuşak peynir anlamındaki *lor* ya da *lorâ*'dan, Steingass, s. 1131.

Midilli peyniri 2/195, 3/172, 9/136
Şâm karîşesi 2/195, 3/172
surutka peyniri[562] 5/228
tekerlek peyniri 7/220, 9/138
teleme peyniri 1/277, 1/278, 3/228, 3/274, 5/234, 7/220, 8/331
tulum peyniri 7/185
Varna peyniri 3/172
peynir suyu 10/267
peynir turşusu [salamura] 10/267
peynirci/peynirciyân esnâfı 1/277, 1/278, 10/196
Yahûdî peynirciler 10/196
peynirli börek bkz. börek çeşitleri
peynirli Çerkes pasdası bkz. pasta/darı pastası
pıhtı[563] 1/283, bkz. yemek çeşitleri
pırasa/purasa 1/263, 2/54, 5/82, 5/200, 6/71, 6/153, 8/75, 8/349
pırasa turşusu bkz. turşu çeşitleri
pısdık bkz. fısdık
pışav [süt ürünü] 1/277
pıvaz bkz. pivaz
pide 1/236, 1/264, 1/267, ayrıca bkz. kirde/girde
[pide çeşitleri]
bâdemli Ramazân pideleri 1/267
beyâz Ramazân pideleri 1/264
çörekotlu Ramazân pideleri 1/267
hâs ve beyâz pide 1/236
haşhâş ve anisonlu Ramazân pideleri 1/267
za'ferânlı Ramazân pideleri 1/267
pîl bkz. fîl
pilaki tavası 2/54
pilâv/pilav 1/234, 1/284, 1/291, 2/52, 2/53, 2/116, 2/118, 2/128, 2/132, 3/92, 3/173, 3/270, 4/76, 4/82, 4/158, 4/178, 4/185, 4/193, 4/211, 4/215, 4/231, 4/317, 5/63, 5/87, 5/88, 5/168, 6/30, 6/96, 6/153, 6/198, 6/214, 6/282, 7/30, 7/48, 7/110, 7/318, 8/28, 8/103, 9/171, 9/256, 9/273, 9/327, 9/400, 10/111, 10/136, 10/137, 10/206, 10/423, 10/459
[pilav çeşitleri]
amber pilâv 4/76, 4/158, ayrıca bkz. mu'amber pilav
avşıla pilâv/âbşula pilâv[564] 2/116, 2/132, 4/76, 4/158
avşulalı kükü pilâv 5/19, ayrıca bkz. kükü pilâv
bâdem/bâdâm pilâv 4/158

562 Bkz. dipnot 631.
563 Baş ve paça suyundan yapılan, genellikle içinde baş eti parçaları olan yoğun çorba ya da jöle.
564 Bkz. dipnot 37.

balık pilâv 8/28
balık suyuna pilavcık 2/53
bulgur pilâvı 10/423
çalav pilâv bkz. çilav pilâv
çelav pilâv bkz. çilav pilâv
çilav/çilâv pilâv 2/116, 2/132, 4/76, 4/158, 4/178
dûd pilâv 4/76, 4/158
düzde büryân pilâv[565] 2/116, {2/132}, 4/76
fısdık pilâv 4/76
firik [olgunlaşmamış buğday tanesi] pilâvı 6/30, 7/30
gülnâr pilâv [kirazlı/vişneli pilav?] 4/158
haşek pilâv bkz. hoşik pilâv
herîse pilâv/herse pilâv 1/284, 2/132
hoş [hoşik?] pilâv 2/116
hoşik/hûşek/haşek pilâv[566] 4/158, 4/211, 4/215, 4/317
huşek pilâv bkz. hoşik pilâv
keklik pilâv 4/76, 4/82
kırma bâdem pilâv 4/76
kişmiş pilâv [kuş üzümlü pilav] 4/76
köfte pilâv 4/76
köse pilâv 2/116
kuskus pilâvı[567] 10/206
kübeybe pilâv[568] 4/158
kükü pilâv [yumurtalı pilâv][569] 2/116, 2/132, 4/76, 4/158
mâverd pilâv [gülsulu pilav] 4/158
midye pilâvı 1/291
mu'amber/mu'amberîn pilâv 2/116, 2/128, ayrıca bkz. amber pilâv
muza'fer pilâv [safranlı pilav] 2/116, 2/132, 4/76, 4/158, 4/215
nâr pilâv/rummân pilâv 4/76
od [öd] pilâv bkz. ûd pilâv
pirinç pilâvı/rûz pilâv[570] 2/118, 3/92, 4/159, 6/30, 6/96, 6/166, 7/318, 10/459
Revân [Erivan] pirinci pilavları bkz. pirinç pilâvı
rûz pilâv bkz. pirinç pilâvı
sanavber pilâv [çamfıstıklı pilav] 4/158
sarımsak pilâv 2/116, 4/158

565 Bkz. dipnot 186.
566 Bkz. Yedinci Bölüm: Pirinç ve Pirinç Pilavları, dipnot 21.
567 "Kuskus pilâvı ve mülûhiyye ve bamya ve kurkas ve karnebît, bu ta'âmlar dahi Mısır'a mahsûsdur."
568 Arapça "top" anlamındaki kubbah'tan "köfteli pilav" ya da karabiber türü *kebâbe*'den (*piper cubeba*) "karabiberli pilav".
569 Bkz. Yedinci Bölüm, dipnot 25, 2/116'da göğü.
570 Metinde *roz*.

şehriyye pilâvı 10/423
şille pilâv[571] 2/116, 4/76
tâze teleme yağıyla tabh olmuş pilâv 6/153
ûd pilav/od pilâv 2/116, 4/76
yoğurdlu pilâv 10/137
pilâv bâzârı [Basra] 4/290
piliç 10/260
piliç çorbası bkz. çorba çeşitleri
piliç maslûkası suyu bkz. maslûka
pîr baba çorbası bkz. baba çorbası
pirinc/pirinç 1/173, 1/273, 1/274, 1/275, 1/285, 1/354, 2/100, 2/116, 2/118, 2/132, 2/139, 2/140, 2/141, 2/144, 2/149, 2/152, 2/171, 2/172, 2/195, 2/200, 2/243, 3/97, 3/99, 3/102, 3/106, 3/155, 3/216, 3/218, 3/219, 3/293, 4/39, 4/44, 4/103, 4/112, 4/197, 4/211, 4/255, 4/287, 4/289, 4/292, 4/295, 4/327, 5/6, 5/149, 5/184, 5/189, 5/194, 5/198, 5/199, 5/200, 6/30, 6/46, 6/116, 6/224, 6/232, 6/240, 6/284, 7/48, 7/119, 7/147, 7/318, 8/60, 8/67, 8/75, 8/83, 8/91, 8/99, 8/126, 8/162, 8/181, 8/245, 8/275, 8/279, 8/294, 8/310, 9/160, 9/161, 10/73, 10/76, 10/80, 10/110, 10/133, 10/169, 10/192, 10/193, 10/206, 10/223, 10/233, 10/241, 10/242, 10/271, 10/374, 10/377, 10/383, 10/387, 10/389, 10/390, 10/392, 10/393, 10/397, 10/459, ayrıca bkz. rûz
[pirinç çeşitleri]
ahmer-gûn pirinc 3/218
{Arnavud Belgradı/Berat} pirinci 8/310
{Ayn-i rûz [Harran yöresi]} pirinci 3/97
Ayntâb [Gaziantep] pirinci 3/102
Beğbâzârı pirinci 1/274, 2/243
Birimbâl [Mısır] pirinci {1/274}, {3/218}, 8/245, {10/241}
Dimyât [Mısır] pirinci {1/274}, 3/218, 10/193, {10/241}, 10/389, {10/390}, 10/393
Fereskûr/Feresgûr [Fariskur-Mısır] pirinci {1/274}, {3/218}, 8/245, 10/193, {10/241}, 10/271, 10/390, 10/393
Filibe pirinci 1/274, 3/218
Gîlân [İran] pirinci 10/271, 10/390
Hind/Hindistân pirinci 5/184, 10/271, 10/390
{Hoy} [Azerbaycan eyaleti-İran] pirinci 2/140
İslâmbolî pirinç[572] 10/223
kabuklu pirinç 5/149, 8/91
kılçıklı pirinç 8/99, 8/126, 8/162
Maraş pirinci 3/102

571 Haşlanmış pirinç (Dankoff 1999, s.117, dn. 2) ya da kızartma etle sunulan pilav (*şila*=roast meat, Steingass, s. 791); bkz.Yedinci Bölüm: Pirinç ve Pirinç Pilavları dipnot 27.

572 Muhtemelen Mısır'dan İstanbul'a gönderilen kaliteli bir pirincin adıydı.

Menzile pirinci [Manzala-Mısır] 1/274, {3/218}, 8/245, 10/193, {10/241}, 10/271, 10/390, {10/397
Mısır pirinci 1/274, {3/218}
{Niksâr} pirinci 2/100
pişegen [çabuk pişen] pirinç 2/100, 2/243
Reşîd [Rosetta-Mısır] pirinci {10/241}
Revân [Erivan] pirinci 2/118, 2/139, 2/171, {2/141}, 4/197, 6/166[573], 10/271, 10/390
Sa'îrd [Siirt] pirinci 4/327, {5/6}
sultânî pirinç 10/271
pirinc bozası 2/129, 3/152, 4/211, {4/294}, 8/310, 10/210, 10/271, ayrıca bkz. subya
pirinc/pirinç çorbası 5/88, 10/99, 10/110, ayrıca bkz. rûz çorbası
pirinc/pirinç dingi 10/374, 10/389
pirinc kârhânesi 10/389
pirinc subyası/pirinç subya bozası bkz. pirinc bozası ve subya
pirincciler/pirincciyân esnâfı bkz. esnaflar
pirinç pilâvı 2/118, 4/159, 6/30, 6/96, 6/166, 7/318, 10/459
piryân bkz. büryân
pishâli [arnut][574] 2/161, bkz. meyve
pisi balığı [dere ve deniz pisisi] 1/240, 1/291, 3/168, 3/169, 5/48, 6/58, 6/86
pişi [575] 3/32, 3/103, 3/228, 7/149, 7/277(?), 8/301, 10/346
pişi lavaşa yufka ekmeği bkz. ekmek çeşitleri
pişmâniye/pişmânî bkz. helva çeşitleri
pivaz/pıvaz [soğan][576] 4/51
pivo [Slav. bira] 1/354, 5/68, 5/72, 5/85, 5/184, 6/44, 6/272, 6/284, 7/183, 7/315, 7/333
pivocu dükkânlar 5/82
piyâle [şarap kadehi] 2/130, 3/202, 8/72, 10/154
piyâle-keş 7/341, ayrıca bkz. bekrî, şarhoş
piyâlehâne [meyhane] 1/355
pizuli [dut][577] 2/161
poğaça/boğaça 1/146, 3/195, 3/220, 3/228, 5/84, 5/268, 6/30, 6/31, 7/67, 8/297, 8/302
pohin[578] 4/171
poloniyye/poloniyye arakı 1/354, 1/356, 3/262[579], 5/199, 5/268, 5/300, 8/302

573 Benzetme öğesi "Mermer çanak içre oyulmuş pirinç pilâvı göstermiş, pirincün her dânesi gûyâ Revân pirinci gibi dâne dâne durur" (Estergon).
574 Evliya'nın açıklaması, Gürcüce.
575 Mayalı hamurdan, çoklukla yağda kızartılarak yapılan çörek. Evliya ekmek olarak açıklıyor (3/103, Maraş ağzı), krş. Tarama Sözlüğü, *bişi* maddesi.
576 Kürtçe, Farsça *piyâz*'dan." 'Pivaz hoşest' ya'nî soğan iyidir,' derler".
577 Evliya'nın açıklaması, Gürcüce.
578 Evliya'nın açıklaması "Süd ve darı ve tereyağıyla bir ta'âm". "Poxîn; hububat unundan yapılan helva", Bender 2003, s. 318; krş. Dankoff-Tezcan, s. 225.
579 Metinde *pilavniyye*.

Popova balığı bkz. balık çeşitleri
potga/potğa aşı [lapa][580] 7/244, 7/271, ayrıca bkz. pasta/darı pastası
pullu balık bkz. balık çeşitleri
pûrî [ekmek][581] 2/161
puryân bkz. büryân
pürçihli/pürçikli bkz. pürçüklü
pürçüklü/ pürçihli [havuç][582] 2/91, 2/192, 4/38, 4/329, 5/6
    Sa'îrd [Siirt] pürçüklüsü 4/329
püryân bkz. büryân

580 Evliya'nın açıklaması, Tatarca (7/244).
581 Evliya'nın açıklaması, Gürcüce.
582 *Pürçihli/pürçikli*; Diyarbakır lehçesi. 4/329'da kırmızı havuç olarak açıklanır.

R

rağîf ekmeği/rıgîf ya'nî ekmek[583] 10/91, 10/274, 10/408
rakı 1/354, 2/214, 3/272, 4/79, 5/68, 5/72, 5/99, 5/184, 5/281, 6/44, 6/64, 6/272, 7/183, 7/303, 7/315, 7/332, 9/114, ayrıca bkz. arak
rakı şarâbı bkz. şarap çeşitleri
rakıcı dükkânlar 5/82
Ramazân pideleri bkz. pide çeşitleri
ramazâniyye bkz. şerbet çeşitleri
râşidiyye bkz. reşîdiyye
râvend [deva otu][584] 1/326, 2/109, 3/144
râvend-i çînî [deva otu][585] 8/244
râvend-i ıkrîti [Girit raventi, deva otu] 8/244
râvend-i Rûmî [deva otu][586] 5/234, 6/279, 8/120
razakî üzümü 2/128, 6/24, 9/55, 9/115
râziyâne/râzyâne [rezene] 1/289, 4/124, 6/31[587], 7/71, 9/398, 10/431, ayrıca bkz. şemer
râziyâne sulu ve anisonlu somun ekmek/somun çeşitleri
reçel[588] 3/10, 4/76, 4/159, 5/87, 5/88, 5/164, 7/122, 8/45, 8/96, 9/60, 10/242, 10/268, 10/493, ayrıca bkz. hamîre, murabba ve perverde
[reçel çeşitleri]
- âlû-yı Belhî reçeli 4/159
- âlû-yı Buhârî reçeli 4/159, 8/96
- âlû-yı Horasânî reçeli 4/159
- ayva reçeli 3/10
- emlec/emlec ü Kâbülî [Kâbil] reçeli 4/159, 8/96, 10/242
- hıyârşenbe reçeli 10/242, 10/268
- Hindistân reçelleri 8/45

583 Arapça, yufka ekmeği, pide.
584 Kökleri müshil olarak kullanılan *Rheum* familyasından *Rheum officinale*, MMPND, Rheum.
585 *Rheum palmatum*. Çin'den gelen ravent türlerinin en makbulu.
586 İstanbul'a Bursa Keşiş Dağı'ndan (Uludağ) gelirdi, Kütükoğlu 1983, s. 99.
587 Metinde *zârbaye*.
588 Farsça *riçâr/riçâl*'dan bkz. On Birinci Bölüm: Tatlılar, s. 241-242.

kebbât reçeli 4/159[589], {7/122}, 8/96, 10/242
mümessek reçeller 5/87, 5/164
mümessek ve mu'amber reçeller 4/159, 5/87, 5/88, 5/164
sükkerî reçel/reçelât 4/76, 8/45, 9/60
turunc reçeli 10/242
tüffâlı reçeli 4/159
Remle [Filistin] karpuzu 3/77
Reşîd [Rosetta-Mısır] pirinci {10/241}
reşîdiyye/râşidiyye bkz. helva çeşitleri
Revân [Erivan] pirinci 2/118, 2/139, 2/171, {2/141}, 4/197, 6/166, 10/271, 10/390
revgan [yağ] 2/247, ayrıca bkz. yağ
reybâs/rîbâs [deva otu][590] 2/109, 3/144, 6/223, 6/248, 6/279, 8/120, 8/331, 9/279, 10/242, ayrıca bkz. ışgın
reybâs murabbası bkz. murabba çeşitleri
reybâs/rîbâs şerbeti1/276, 1/285, 2/108, 4/82, 4/125, 6/248, 9/369, 10/210, 10/444
reybâs-ı amber-bâris bkz. şerbet çeşitleri
reyhân[591] 4/38, 4/39, 4/187
reyhâniyye/reyhâniyye şerbeti/reyhâniyye müsellesi[592] 8/302, 8/310, 8/314, 8/322
rıgîf bkz. rağif
rîbâs bkz. reybâs
roka 6/279
rub[593] 9/110, 9/115, 10/267, 10/374
[rub çeşitleri]
hummâs [limon cinsi] rubu 10/267
limon rubu 9/110, 9/115, 10/374
turunç rubu 9/110
ruçka [kahvaltı][594] 5/228, 5/229
Rûm [Anadolu] aselleri/Rûm balı 1/274, 10/271
Rûm cevizi 10/371, 10/486, ayrıca bkz. cevz
Rûm fındığı 10/250
Rûm incîri 9/60

589 Metinde *reçel-i kepat.*
590 Arapça *ribâs*'tan. "Ribâs, Türkî'si işgundur", Âşık Mehmed, s. 1279. Günümüzde ışkın/ışgın olarak bilinen *Rheum* familyasından bir bitki, bkz. dipnot 327.
591 Yazar genellikle "gül-i gülistân ve sünbül ü reyhânistân" ifadesinde kullandığı ve güzel kokulu çiçekler arasında saydığı reyhanı Diyarbakır'da özellikle övder ve şöyle der "Lâkin reyhânı dahi eyle iri ağaçlar olur kim yedi sekiz ayda çadırlara direk ve kazık yaparlar. Âteşe yaksalar sünbül-i Hıtayî gibi kokar" (4/39).
592 "Üzüm şiresinin bir güne kaynamış la'l-gûn şiresi olur ana reyhâniyye derler. Bir kâse andan nûş eden sarhoş ve serrnest olup..." (8/310).
593 *Rub* ya da *rubb*. "Meyve ve sebzelerden çıkarılan öz suyun güneşte terbiye edilerek koyulaştırılmış şeklidir", Terzioğlu 1992, s. 80.
594 "Bire bizim diyârda [Saraybosna] ruçka kahvealtı ta'âmına derler" (5/229). Sırpça-Hırvatça *rucak*'tan.

Rûm kabağı 10/270
Rûm mercimeği 1/275
Rûm sakızı 2/120
Rûm salatası 7/6
Rûm sarımsağı 10/270
Rûmiyye [Urmiye, Azerbaycan eyaleti-İran] engürü 4/185
rummân/rümmân [Ar. nar] 2/53, 2/122, 3/46, 4/325, 5/20, 5/144, 6/221, 6/291, 7/234, 8/63, 8/83, 8/89, 8/127, 8/143, 8/146, 8/174, 9/94, 9/161, 9/206, 9/215, 9/228, 9/257, 9/278, 9/328, 9/399, 10/316, 10/366, 10/411, ayrıca bkz. nâr
rummân pilavı bkz. pilav çeşitleri
rummân şırası bkz. şıra çeşitleri
rûz/ruz/rüz [Ar. pirinç] {3/97}, 3/219, 8/232, 10/141
rûz çorbası bkz. çorba çeşitleri
rûz pilavı bkz. pilav çeşitleri
rüsvâhâne [meyhane anlamında] 1/358

Sabanca somunu/ekmeği/nânı 1/220, 2/89, 2/90, 2/204, 4/124, 5/152, 8/349
sâbûnî/sabûne/sâbûniyye [helva türü][595] 1/289, 3/20, 9/83
sacda pişen yufka ekmeği bkz. ekmek çeşitleri
saçma ağı [balık ağı] 1/290, ayrıca bkz. serpme
saçmacıyân esnâfı bkz. esnaflar
sadef [sedefotu, deva otu][596] 6/279
sadık [deva otu][597] 10/151
sâğarhâne [meyhane] 1/355
sağorine: bkz. balık çeşitleri
sahan/sahûn/suhûn 1/163, 1/207, 1/218, 1/238, 1/309, 1/314, 2/14, 2/132, 2/173, 2/185, 2/190, 2/191, 2/234, 2/243, 3/38, 3/126, 3/141, 3/173, 3/220, 3/252, 3/260, 3/270, 3/289, 4/50, 4/60, 4/76, 4/158, 4/159, 4/162, 5/40, 5/87, 5/88, 5/89, 5/125, 5/199, 5/200, 6/32, 6/37, 6/262, 6/293, 7/44, 7/110, 7/120, 7/283, 8/14, 8/103, 8/104, 8/204, 8/330, 9/82, 9/84, 9/90, 9/163, 9/256, 9/273, 9/287, 9/398, 10/73, 10/77, 10/100, 10/141, 10/147, 10/170, 10/171, 10/182, 10/207, 10/208, 10/209, 10/217, 10/300, 10/486
[sahan çeşitleri]
altun suhûn 7/110, 7/283[598]
bakır suhûnlar {3/252}, 3/260, 4/158, 6/293, 7/110, 9/256, 10/486
gümüş/sîm sahan 2/173, 2/185, 4/60, 4/76, 5/125, 6/37, 7/44, 7/110, 7/283, 8/204
kalay suhûnlar 6/293, 7/110
kalaylı sahan 2/132
mücevher gümüş sahan 5/88
mücevher sahan/suhûn 3/126, 3/289
müzehheb ü mutallâ [altın yaldızlı] suhûnlar 4/158
sarı pirincten sahan 9/82
sîm/sîm-i hâlis suhûnlar bkz. gümüş sahan
sîm/sîm ü zer suhûnlar 2/190, 4/158, 5/88, 6/32

595 Tarif için bkz. Bağdâdî, s. 154; Şirvanî, s. 234.
596 Şifalı otlardan *Ruta graveolens* ya da *Ruta montana*, Bedevian, s. 519 (3020).
597 Malabar tarçını (*Cinnamomum citriodorum*), Terzioğlu 1992, s. 80; Bedevian, s. 177 (1038).
598 Yazarın Viyana tımarhanesinde ve efsanevi mağarada gördüğünü iddia ettiği sahanlar.

sîm-i mutallâ [gümüş yaldızlı] sahan 4/159
tuc/tuç [tunç] sahanlar 1/314, 10/207
sahan dökmecileri 1/314
sahûn bkz. sahan
Sa'îrd [Siirt] pirinci 4/327, {5/6}
Sa'îrd pürçüklüsü ya'nî kırmızı havucu 4/327, {5/6}
sakâ/sâkiye [su testisi][599] 4/73, 9/400, 9/416
sakankur eti bkz. et çeşitleri
sakankur-ı berrî ma'cûnu bkz. macun çeşitleri
sakankur-ı mâhî ma'cûnu bkz. macun çeşitleri
Sakarya [nehri] kenârı kavunu bkz. Geyve kavunu
sakız 1/269, 1/278, 2/205, 2/120, 4/354, 7/220, 8/244, 9/62, 9/67, 9/70, 9/279, 10/186
[sakız çeşitleri]
çam sakızı/kara çam sakızı 1/269, 1/278, 2/120, 4/354
kara sakızı bkz. çam sakızı
kenger sakızı 9/67
mastaki sakızı 2/120, 4/354, 9/62, 9/67, 9/279
Rum sakızı 2/120
sakız ağacı 8/244, 9/67, 9/212
Sakız [Adası] şarâbı 1/358
Sakız cezîresi sığın 6/272, 9/68
sâkîhâne [meyhane] 1/355
sakkâ/sakâ/sakkâgân 1/265, 1/266, 2/129, 3/255, 4105, 4/253, 4/315, 5/197, 6/145, 7/95, 8/88, 8/93, 8/115, 9/189, 9/286, 9/287, 9/326, 9/339, 9/347, 9/419, 10/83, 10/152, 10/153, 10/166, 10/170, 10/178, 10/193, 10/194, 10/211, 10/215, 10/235, 10/312, 10/340, 10/513
arka sakâsı/arka sakkâsı esnâfı 1/265, 3/255, 5/197 10/152, 10/170
at sakkâsı 3/255, 5/197, 6/145, 8/88, 8/93, 8/115, 10/152
sakkâ bârgiri 10/66, 10/216, 10/236
sakkâ çeşmesi 1/39, 1/309
sakkâ develeri 10/81
sakkâ hımârları [eşekleri] 10/81
sakkâbaşı 1/59, 1/265, 1/266, 1/268, 10/152, 10/216,10/226, 10/230
sakkâhâne 1/253
sakkâ-yı cemmâl esnâfı/deve sakkâsı bkz. esnaflar
sakkâ-yı hammâr [eşek] esnâfı bkz. esnaflar
sakkâ-yı piyâde esnâfı bkz. esnaflar
sakkâyân-ı şehr esnâfı bkz. esnaflar
salamura 5/230, 6/47, 8/246, 8/268, 10/490, ayrıca bkz. balık salamurası
salâhâne bkz. salhâne

599 İki kulplu su testisi, Derleme Sözlüğü, *saka VII* maddesi.

salata 1/285, 7/6, 8/75, 8/166, 8/349, 10/158,10/196
Rûm [Anadolu] salatası 7/6
salata yapıcı 10/207
salatacıyân esnâfı bkz. esnaflar
sa'leb/sağleb [salep] 1/274, 1/286, 1/298, 1/354, 2/132, 4/76, 4/185, 5/234, 6/279, 9/274, 9/369, 9/397, 10/193, 10/250
sa'lebciyân esnâfı bkz. esnaflar ve ıssı sa'lebci
salhâne/salâhâne 1/53, 1/189, 1/192, 1/252, 1/253, 1/279, 1/280, 1/291, 1/295
salhâne emîni 1/280, 1/291, 1/295
salhaneci/salhaneciyân esnâfı bkz. esnaflar
saman arakı bkz. arak çeşitleri
samsa [hamur tatlısı][600] 1/289, 8/310
bâdemli samsa 8/310
sanavber fısdığı [Ar. çamfıstığı] 1/289, 1/300, 2/19, 9/77, ayrıca bkz. fısdık
sanavber fısdığı mülebbesi bkz. mülebbes çeşitleri
sanavber pilav bkz. pilav çeşitleri
sandal şarâbı [şerbet anlamında] bkz. şerbet çeşitleri
saparna [deva otu][601] 6/279, ayrıca bkz. çöpçini
saplıca [kiraz][602] 2/91
Saragoza [Zaragoza-İspanya] şarâbı 5/149
Sarakuza [Siraküza-İtalya] şarâbı 1/213, 1/358
saraş [zerde][603] 2/92
sarhoş bkz. serhoş
sarı yağ [sadeyağ] 1/292, 6/66, 7/252 ayrıca bkz. say yağı
sarı yâkût şarâb bkz. şarap çeşitleri
sarığı burma [hamur tatlısı][604] 2/92
sarımsak/sarmısak/sarımsağ 1/163, 1/229, 1/281, 1/283, 1/284, 1/285, 1/286, 5/200, 6/153, 8/75, 8/349, 9/133, 9/415, 10/270, 10/462, ayrıca bkz. fûm
Rûm [Anadolu] sarımsağı 10/270
sarmısak pilav bkz. pilav çeşitleri
sarmısak turşusu bkz. turşu çeşitleri
sarmısakcıyân esnâfı bkz. kuru sarımsakcıyân
say yağı [sadeyağ] 1/265, 1/291, 1/292, 1/299, 3/193, 4/112, 7/223, 7/267, 7/319, 7/322, 8/3, ayrıca bkz. sarı yağ
sayyâd-ı çömlekçi esnâfı bkz. esnaflar
sayyâd-ı mâhî/mâhî sayyâdları [balıkçı] 1/24, 1/226, 1/229, 1/242, 1/288, 1/289, 1/291, 2/52,

600 *Sambûsa*'den türeyen samsa, tuzlu veya tatlı bir muska böreğiydi. Bkz. dipnot 293.
601 *Smilax aspera*, Bedevian, s. 553 (3228); bkz. dipnot 163.
602 Evliya'nın açıklaması, Bolu ağzı.
603 Evliya'nın açıklaması, Bolu ağzı.
604 "Baklava gibidir." Evliya'nın açıklaması, Bolu ağzı, krş. Derleme Sözlüğü, *sarığburma* maddesi.

3/9, 3/190, 4/186, 4/299, 5/216, 6/122, 7/169, 8/166, 8/292, 9/68, 10/158, ayrıca bkz. balıkcı ve balık sayyâdları
sayyâd-ı semek [balıkçı] 10/389
sazan balığı 2/89, 2/234, 3/152, 3/192, 3/228, 5/44, 5/113, 5/147, 5/148, 5/199, 5/200, 5/311, 6/58, 6/86, 6/153, 8/47, 8/48, 8/175, 8/292, 8/314, 8/326, 9/27, 10/514
kara sazan [çamur sazanı] 8/48
sazan balığı kapaması bkz. kapama çeşitleri
sebinsam bkz. helva çeşitleri
sebze bkz. sebzevât
sebzeciyân bkz. esnaflar
sebzehâne 1/53, 1/285, 1/287, 1/291, 1/295, 1/301, 3/155
sebzehâne ağası 1/285
sebzehâne emîni bkz. esnaflar
sebzevât/nebâtât-ı sebzevât/sebze 1/53, 2/88, 2/108, 2/116, 2/128, 2/132, 2/135, 2/165, 2/198, 3/20, 3/94, 3/106, 3/110, 3/145, 4/15, 4/39, 4/69, 4/125, 4/183, 4/211, 6/153, 6/215, 6/272, 7/154, 8/75, 8/129, 8/166, 8/169, 8/349, 9/89, 9/399, 10/158, 10/186, 10/271, 10/496, 10/528
sebzevâtcı/sebzeciyân/sebzevâtcıyân bkz. esnaflar
sefercel [Ar. ayva] 4/125, 8/89[605], 8/329
seğirdim aşcıları 1/279
sehâ [ekmek][606] 2/62
Sehlân [Azerbaycan] şarâbı 2/129
sekr/sekir [sarhoşluk] 1/353, 1/354, 6/103, 7/197, 7/304, 7/341, 8/349, 10/462, 10/463, 10/496, ayrıca bkz. humâr
sele/şele sepetler[607] 1/300, 4/185[608], 5/125, 5/229, 7/120, 7/235, 10/421
selîhâ[609] 10/151
selvâ[610] 1/246, 2/195, 4/51, 9/271, 9/425, ayrıca bkz. menn ü selvâ
semek/semeke/simâk [Ar. balık, balıklar] 1/196, 3/46, 3/62, 3/96, 4/28, 4/73, 4/88, 4/171, 4/299, 5/148, 5/152, 5/229, 5/311, 6/280, 7/23, 7/141, 7/295, 8/43, 8/47, 8/78, 8/292, 8/341, 9/48, 9/199, 9/260, 9/262, 9/417, 10/514, ayrıca bkz. balık, mâhî ve mâ'ide
semek bâzârı 10/396
semek-i İbrâhîm bkz. balık çeşitleri
semek-i nehr-i Bahsan bkz. ırgı balığı
semek-i ri'âde bkz. balık çeşitleri

605 Metinde *sefercelis*.
606 Evliya'nın açıklaması, "Lisân-ı Sadşe Abaza", yani Ubıhça, bkz. dipnot 100.
607 Arapça *salla*'dan, Tietze 1999/Ar., 99, krş. Derleme Sözlüğü, *selle II* maddesi.
608 Metinde *şeledirende*.
609 Yalan tarçın ağacı (*Cinnamomum cassia*), Bedevian, s. 177 (1037), krş. Terzioğlu 1992, s. 80.
610 Tanrı'nın İsrailoğullarına ihsan ettiği kuş. Bazı kaynaklar selvâyı bıldırcınla özdeşleştirilir. "Nüzhetü'l-kulûb'da mezkûrdur ki selvâ sümmânedür ve Arabî'de sümânî dahi dirler ve Türkî'de bıldırcın [...] dirler", Âşık Mehmed, s. 1581; bkz. dipnot 494.

semek-i Yûsuf bkz. balık çeşitleri
Semendire [Smederovo-Sırbistan] balı 1/299
Semendire [Smederovo-Sırbistan] üzümü 5/318
senek [ağaç oyma su kabı][611] 2/90, 3/153, 4/28, ayrıca bkz. boduç
sepet 1/207, 1/300, 1/301, 1/327, 6/174, 7/120, 7/235, 7/250, 8/294, 9/95
sepetciyân-ı sayd-ı mâhî esnâfı bkz. esnaflar
sepüger [turp][612] 2/91, bkz. otlar ve sebzeler
serçe 1/152[613]
serdelye balığı bkz. balık çeşitleri
sergi-hâne [meyve kurutma yeri] 9/97
serhoş/sarhoş 1/62, 1/159, 1/357, 2/186, 2/131, 3/202, 3/240, 6/31, 6/103, 6/224, 6/296, 7/114, 7/215, 7/341, 8/21, 8/302, 8/310, 10/211, 10/463, ayrıca bkz. bekrî, harâb/harâbât, sermest ve sekir
sermest [sarhoş] 7/197, 8/310, ayrıca bkz. serhoş
serpme [balık ağı] 1/291, ayrıca bkz. saçma
sıçan/yer sıçanı eti/lahmı bkz. et/lahm çeşitleri
sıçan eti (pişmiş) satıcı esnâfı bkz. esnaflar
sıfracıyân [sofracılar] esnâfı bkz. esnaflar
Sıgla/Sığla [Sığacık-Seferihisar] balı 2/204, 9/70
sığın/sığın eti, lahmı [geyik türü][614] 1/31, 1/226, 1/240, 1/254, 1/279, 1/316, 1/321, 2/59, 2/183, 2/200, 4/162, 4/112, 4/171, 5/141, 5/284, 5/305, 7/91, 7/219, 7/277, 7/285, 7/301, 7/325, 8/3, 8/4, 8/5, 8/44, 8/338, 10/450, 10/471, 10/486, 10/489, 10/491, 10/496, 10/450
sığın kebâbı bkz. kebap çeşitleri
sığır 1/137, 1/210, 1/228, 1/240, 1/263, 1/277, 1/279, 1/281, 1/295, 1/299, 1/305, 2/102, 2/114, 3/64, 3/102, 3/139, 3/141, 3/191, 3/193, 3/199, 3/274, 4/92, 4/102, 4/193, 5/27, 5/59, 5/64, 5/68, 5/74, 5/88, 5/115, 5/174, 5/179, 5/180, 5/206, 5/230, 6/5, 6/12, 6/16, 6/30, 6/87, 6/101, 6/198, 6/214, 6/272, 6/273, 7/182, 7/191, 7/215, 7/260, 7/271, 7/301, 7/323, 7/332, 7/342, 8/21, 8/242, 8/247, 8/304, 8/338, 9/66, 9/68, 9/210, 9/152, 9/184, 9/424, 10/185, 10/196, 10/211, 10/212, 10/223, 10/315, 10/323, 10/421, 10/442, 10/460, 10/486, 10/506, 10/517, ayrıca bkz. bakar
Cîze [Giza-Mısır] sığırı 10/517
çöl sığırı 9/424
{Dobra-Venedik [Ragusa]} sığırı 6/272
Sakız cezîresi sığırı 6/272, 9/68
sığır bâzârı 3/173, 3/259, 8/231, 8/337, 10/326, 10/396
sığır celebi pasdırmacı bâzergânlar 3/193, ayrıca bkz. esnâf-ı celeb-keşân-ı basdırmacıyân-ı sığır

611 "Senek ta'bîr etdikleri çam boduç" (4/28). "Çam ağacından oyularak yapılan su kabı, tahta testi", Derleme Sözlüğü; Tarama Sözlüğü; Bruinessen-Boeschoten 2003, s. 383.

612 Evliya'nın açıklaması, Bolu ağzı.

613 Hastalara verilen gıdalar arasında geçer.

614 İri bir geyik türü (muhtemelen *Alces alces*). Erkeklerin büyük, yayvan boynuzları var. Evliya "fîl cüssesi kadar sığınların şâhsları [boynuzları] çatal-misal" şeklinde tasvir eder (5/284).

sığır eti, lahmı 1/277, 2/109, 3/192, 4/112, 5/115, 5/200, 5/268, 6/272, 7/27, 7/247, 7/260, 9/17, 9/68, 10/397, 10/450
sığır kassâbı esnâfı/kassabân-ı sığır bkz. esnaflar
sığır kebâbı 3/191, 6/30, 6/198, 7/213
sığır kellesi 1/281, 4/102
sığır lahmı bkz. sığır eti, lahmı
sığır paçası bkz. paça çeşitleri
sığır pasdırması 1/281, 1/300, 3/110, 5/115, 5/228, 5/230, 10/489
sığır tulumu 7/214
sığır-keşân 1/281, ayrıca bkz. sığır celebi
sıkı [bulgur][615] 2/92
sıpkın [zıpkın] 1/290, 1/291
sıpkıncıyân esnâfı bkz. esnaflar
sızırma [süt ürünü?] 3/228
sîb/sîv [Far. elma] 4/57, 4/189, 4/205, 4/211
sibet mîlânî[616] bkz. elma/çeşitleri
sifâl [toprak çanak, çömlek] 1/30, 1/230, 9/356, 10/141
kârhâne-i sifâl 1/194
sigbâ [sirkeli aş] [617] 2/120
sîh [Far. demir şiş; kebap şişi] 9/272, ayrıca bkz. şiş
simid/simit 1/208, 1/213, 1/265, 5/189, 8/291, 8/297, 8/302, 8/310, 8/322
[simit çeşitleri]
araba tekerleği kadar simit 1/265
Arnavud simidi 8/297, 8/302, 8/310
bahârlı simid 1/213
beyâz simid 1/208
hurda [küçük] simit 1/265
nohudlu simid/nohudlu simit çöreği 5/189, 8/322
simit furunu 1/251
simitciler/simitciyân esnâfı bkz. esnaflar
simsim [susam] 1/298, 9/46, 10/448, ayrıca bkz. susam ve zeyt-i simsim
simsimli halka kahki 10/411, ayrıca bkz. kâhî
sinâmekî [deva otu][618] 7/6, 8/244, 9/305
sinâmekî beyâbânı[deva otu] 9/304

615 Evliya'nın açıklaması, Bolu ağzı.
616 Herhalde "sib-i Mîlânî" yani Milân [İran] elması, krş. Âşık Mehmed, s. 910.
617 Evliya'nın açıklaması, Farsça sirke anlamındaki *sik* ve yemek anlamındaki *bâ*'dan, Arapçası *sikbâc*'dır, Steingass, s. 688. Sirkeli bir yahni olan *sigbâ* ya da *sigbâc*'ın adı *Seyahatnâme*'de sadece Farsça dilinden örnekler arasında geçmesi, 17. yüzyıl Osmanlı mutfağında unutulmaya yüz tutmuş yemeklerden biri olduğunu düşündürüyor. Tarif için bkz. Bağdâdî, s. 45; Şirvanî, s. 145.
618 "Müshil bir ahşâbâtdır". *Senna acutifolia* (eşanlamlısı *Cassia acutifolia* ve *Cassia senna L*), Bedevian, s. 151 (895).

{Sincâr} balı 4/47
Sincâr üzümü 4/47, 5/158, 8/174
sinepine bkz. helva çeşitleri
sini/sînî 1/234, 2/89, 2/185, 2/190, 2/243, 3/7, 3/29, 3/44, 3/126, 3/173, 3/270, 3/289, 4/127, 4/159, 5/14, 5/15, 5/88, 5/125, 5/168, 5/170, 6/293, 7/110, 7/120, 8/38, 8/77, 8/289, 9/82, 9/265, 10/141, 10/145, 10/147, 10/208
[sini çeşitleri]
altun sini 3/289, 4/127
bakır sini 1/234, 2/89, 2/243, 3/29, 3/44, 3/219, 3/270, 5/170, 5/303, 6/293, 9/265, 10/147, 10/208
beyâz siniler [kalaylı sini?] 9/82
demir sini 9/265
gümüş/sîm sini 2/185, 2/190, 3/126, 4/159, 5/14, 5/88, 5/125
kalaylı sini 9/82
musanna' [usta işi] sini 9/82
münakkaş [nakışlı] sini 10/141
sîm sini bkz. gümüş sini
sini börekleri bkz. börek çeşitleri
Sinop elması 2/53
sipov ekmeği/sipov Macar somunu[619] 5/152, 5/206, 5/283, 6/30, 6/31, 6/46, 6/47, 6/50, 6/153, 6/296[620], 7/20, 7/67, 7/71, 7/127, 7/135, 7/149, 7/154, 7/160, 7/161
beyâz ve hâs ve râyizâneli ve çörekotlu [sipov] ekmeği 7/71
sirke 1/229, 1/281, 1/283, 1/285, 2/9, 2/94, 4/72, 4/79, 4/112, 4/261, 4/329, 5/231, 6/47, 6/148, 6/263, 8/127, 8/301[621], 9/244, 9/257, 9/271, 9/425, 10/267, 10/329
[sirke çeşitleri]
amber sirkesi 1/283
Argane [?] sirkesi 4/329
engür [üzüm] sirkesi 2/9
gül sirkesi 1/283, 5/231
hûrmâ sirkesi 1/283, {4/261}, {10/267}
İngilis sirkesi 1/283
Kâsımpaşa sirkesi 1/283
koknâr [köknar] sirkesi 1/283
misket [üzümü] sirkesi 1/283
Tophâne sirkesi 1/283
tüffâh [elma] sirkesi 1/283
Üsküdar sirkesi 1/283

619 "Beşer onar vukıyye gelir sipov Macar somunu ekmeği" (7/20). Macarca *cipó*'dan, Benderli-Yılmaz 2002, s. 115.
620 Metinde *lipo*.
621 Evliya sirkenin dezenfektan olarak da kullanıldığından söz eder.

sirke fıçısı bkz. fıçı çeşitleri
sirke tulumu bkz. tulum çeşitleri
sirkeci/sirkeci esnâfı bkz. esnaflar
sirkecibaşı/sirkecibaşı esnâfı[622] bkz. esnaflar
sirkecibaşı kârhânesi 1/253
sirkehâne 1/283
sirkeli kebâb bkz. kebap çeşitleri
sirkeli ta'âm bkz. ta'âm çeşitleri
sirkeli terator bkz. terator
sirkeli ve sarımsaklı paça 1/163, {2/281}, {2/283}
Siroz [Serres-Yunanistan] câmûsu 4/125, 8/60
Sivrihisâr [Seferihisar-İzmir] balı 9/70
siyâh dud/kara dud 2/198, 3/132, 6/118, 7/260, 8/155, 9/60, 9/152, 10/269
siyâh ekmek bkz. ekmek çeşitleri
siyâh turp bkz. turp
siyâh üzüm 4/9, 9/55, 10/189, {10/193}, {10/271}, 10/295
sizbal[623] 2/59, 2/60, 7/277
sofra/sıfra [yemek sofrası, örtüsü] 1/202, 1/323, 2/116, 2/185, 2/190, 7/140, 7/277, 7/285, 9/22, 9/286, 10/208, ayrıca bkz. peşkin
[sofra çeşitleri]
ağaç sofralar 7/277
telâtin derisinden [yumuşak sığır derisi] sofra 1/202, 1/323
sığın derisinden sofra 7/285
sofra/sofra-i bî-imtinân [ziyafet] 2/15, 5/313, 7/140, 7/325, 9/5, 9/1170, 9/189, 10/73, 10/136, 10/141, 10/315, 10/323, 10/340
sofra-i Halîl/summât-ı Halîl [Halil İbrahim sofrası] 4/158, 7/46, 9/90, 10/171, 10/532, ayrıca bkz. matbah-ı Halîl
sofra iskemlesi bkz. iskemle
sofracıbaşı 5/186, 7/184, 10/209
soğan 1/283, 1/284, 1/285, 1/291, 1/298, 2/54, 4/51, 4/125, 5/82, 5/200, 6/153, 7/100, 7/234, 8/75, 8/166, 8/167, 8/349, 9/133, 10/195, 10/248, 10/270, 10/462, 10/464, 10/500
soğan cücüğü 4/51
soğan dolması bkz. dolma çeşitleri
soğan turşusu bkz. turşu çeşitleri
soğancıyân esnâfı bkz. esnaflar
soğanlı şiş kebâb bkz. şiş kebâb
sohbethâne [meyhane anlamında] 1/356
som balığı [yayınbalığı] bkz. balık çeşitleri

622 "Ketehorya [Kasımpaşa-İstanbul] bağlarında sirkecibaşıya mahsûs bin dönüm misket üzümü bağları var" (1/283).

623 Dövülmüş ceviz, hardal ve kırmızıbiberle yapılan Çerkez ve Abaza yemeği, tarifi için bkz. 7/277.

somât-ı Muhammedî bkz. summât-ı Muhammedî
somun[624] 1/220, 1/264, 1/267, 2/22, 2/89, 2/90, 2/128, 2/204, 3/9, 3/164, 3/166[625], 3/289, 4/124, 4/128, 5/152, 6/91, 7/20, 7/116, 7/135, 7/331, 10/196, ayrıca bkz. ekmek, nân ve ekmek/somun çeşitleri
söğüş/söğüşler[626] 2/60, 8/2,
su değirmeni bkz. âsiyâb-ı mâ
subya[627] ya'nî pirinc bozası 1/354, 8/310, 10/193, 10/210, 10/271, ayrıca bkz. boza ve pirinc bozası
subyacı/subyacılar bkz. esnaflar
sucuk 1/285, 3/50[628], 3/110
sucukcıyân esnâfı bkz. esnaflar
Sudak [Kırım Özerk Cumhuriyeti] elması/tüffâhı/yablokası 4/16, 4/125, 5/304, 7/250
{Sudak} kırazı 7/250
sudina/sudina arakı bkz. arak çeşitleri
suhûn bkz. sahan
suhûn-i lengerî 3/38, arıca bkz. lenger/lengerî
Sultanhisâr [Aydın] incîri 9/97
sumak [su tulumu] 1/265
summât [sofra] 1/323, 2/185, 5/88, 6/31, 10/77, ayrıca bkz. sofra/sıfra
summât/summât-ı azîm [ziyafet, ziyafet sofrası] 6/30, 6/31, 9/95, 9/182, 10/73, 10/77, 10/170, 10/208, 10/213, 10/217, 10/391, 10/428
summât-ı divânî/dîvan summâtı[629] 10/217, 10/220, 10/221, 10/235
summât-ı Ebâbekrî 10/248
summât-ı Halîl/summât-ı Halîlü'r-rahmân bkz. sofra-i Halîl
summât-ı Muhammedî [büyük ziyafet, ziyafet sofrası][630] 1/49, 1/71, 1/284, 2/234, 3/208, 4/60, 4/76, 4/106, 5/19, 5/28, 5/87, 5/88, 5/125, 5/314, 6/30, 6/48, 7/81, 7/116, 7/120, 7/228, 8/288, 8/289, 9/121, 9/226, 9/365, 10/76, 10/83, 10/120, 10/156, 10/166, 10/170, 10/179, 10/182, 10/203, 10/208, 10/213, 10/217, 10/220, 10/226, 10/236, 10/248, 10/253, 10/313, 10/331, 10/458, 10/521, ayrıca bkz. ziyâfet ve ziyâfet-i azîm
summâtbaşı 10/213
surâhî bkz. sürâhî
surâhî kûze bkz. kûze

624 Eski Yunancada ekmek anlamındaki *psomós*'dan; çağdaş Yunancada *psomí*.
625 Benzetme öğesi.
626 "Söğüş pişmiş koyun etleri" (2/60).
627 Günümüzde *şûbye* bademden yapılan beyaz, boza kıvamındaki şerbetin adıdır.
628 Metinde *sucâyık*.
629 Saray'da Divan toplantılarından sonra sunulan ziyafet.
630 "Hazret-i Risâlet-penâh [...] kim Mekke-i Mükerreme, Hicretin (---) senesinde feth olup sürûr günü Hazret mübârek destiyle herîse ve çorba pişirüp cümle guzât-ı müslimîne hidmet edüp summât-ı Muhammedî çekdi" (1/284); "Cirmi bir summât-ı Muhammedî kadar vardır" (1/71); "Paşanın bir ziyâfet-i azîmi olup kırk yerde summât-ı Muhammedî çekilir. Her summâtı ikişer yüz sahandır" (10/170).

surutka/surutka südü [peynir altı suyu][631] 5/228, 5/230, 5/231, 5/268, 6/159, 6/284, 7/220, 8/331
Sûsa/Sûse [Sus-Tunus] zeyt yağı 8/246, 9/312, 10/146, 10/147, 10/241
susam/sûsâm 1/298, 5/199, 9/77, 9/79, 9/84, 9/152, 10/271, ayrıca bkz. simsim
susam yağı bkz. yağ çeşitleri
sûsâmiyye bkz. helva çeşitleri
sûsâmlı çörek bkz. çörek çeşitleri
sûşnâr arakı bkz. arak çeşitleri
sûz [kuru üzüm][632] 4/57
sücü [şarap][633] 5/48
süd/süt 1/134, 1/201, 1/210, 1/240, 1/277, 1/278, 1/285, 1/286, 1/353, 1/354, 2/232, 3/172, 3/57, 3/102, 3/195, 3/228, 3/274, 3/277, 4/43, 4/76, 4/92, 4/159, 4/171, 4/274, 5/73, 5/228, 5/229, 5/230, 5/268, 6/24, 6/284, 7/71, 7/106, 7/195, 7/220, 7/234, 7/277, 7/311, 7/323, 8/21, 8/45, 8/337 9/53, 9/184, 9/254, 9/274, 9/280, 9/386, 9/423, 10/52, 10/133, 10/193, 10/196, 10/348, 10/428, 10/434, 10/435, 10/449, 10/450, 10/459, 10/463, 10/489, 10/480, 10/517, ayrıca bkz. leben
[süt çeşitleri][634]
  âdem südü[635] 8/337, 9/53
  ağız [ağuz] 1/277, 3/228, 3/274, 7/220, 8/331
  at südü 3/277, 4/92, 5/73, 7/195, 7/234, 7/277, 7/311, 7/323, 8/21, 10/52
  batyal ya'nî kısrak südü 4/92
  câmûs südü 4/92, 7/195
  cemel südü bkz. deve/cemel südü maddesi
  deve südü bkz. deve/cemel südü maddesi
  keçi südü 4/92, 5/228, 5/230, 5/268, 6/284, 10/196
  koyun südü 4/92, 7/195
  sarı keçi südü 5/228, 5/229, 5/230, 5/268, ayrıca bkz. surutka
  sığır [inek] südü 4/92, 7/195
  kuş südü bkz. yumurta
südciyân/südcü esnâfı 1/241, 1/277, 1/278, 1/286, 1/287
  ıssı südcü/esnâf-ı lebbân-ı germâ 1/286, 10/193
südciyân-ı ganem [koyun sütü] esnâfı bkz. esnaflar
südciyân-ı sevr [inek sütü] esnâfı bkz. esnaflar
südciyân-ı sûhteyân esnâfı bkz. esnaflar

631 Rusça *syvorotka*'dan türeyen, Lehçe servatka, Sırpça-Hırvatça *sürutka*'dan, "Keçi südünden kâmil üç ay surutka suyu, ya'nî peynir suyu.." (5/228). Ayrıca bir çeşit kesmik, çökelek (7/220), Tietze 1999/Slav., 193; krş. Derleme Sözlüğü, *sulutka* ve *şırka* maddesi.

632 Evliya'nın açıklaması, Kürtçe, Sorani lehçesi. Sadece Soraniye mahsus değildir, Kürtçenin tüm lehçelerine kullanılır.

633 "Sücü şarâb-ı nâba derler"; krş. Tarama Sözlüğü, *süci* maddesi.

634 Yerel bir efsanede adı geçen "kelb (köpek) südü" dahil değildir.

635 "Âdem südü avret südüdür" (8/337).

südcü bkz. südciyân
südhâne 1/23
südlü aş/südli aş 1/285, 3/102, 5/40, 9/256, ayrıca bkz. gatnabur
südlü aşçı/südlü aşcıyân esnâfı bkz. esnaflar
südlüce [ot türü?] 2/109
süglün/süğlün [sülün][636] 1/152, 1/316, 2/190, 3/264, 4/317, 7/220, bkz. tavuk kanatlı
sükker 1/173, 1/285, 1/286, 1/289, 1/298, 2/185, 4/17, 4/98, 4/172, 4/190, 5/260, 7/119, 8/67, 8/292, 10/242, 10/246, 10/249, 10/267, 10/271, 10/313, 10/316, 10/332, 10/341, 10/365, 10/374, 10/377, 10/379, 10/389, 10/409, 10/417, ayrıca bkz. şeker
mülebbes sükker 1/286, 10/249
sükker çârsûsu 1/212
sükker değirmenleri bkz. şekerhâne
sükker hazînesi 10/365
sükker kamışı bkz. şeker kamışı
sükker şerbeti/sükkerî eşribe bkz. şeker şerbeti
sükker şerbeti/şeker şerbeti [şekerkamışı şırası] 10/332, 10/409
sükkerhâne bkz. şekerhâne
sükker-i katr-ı nebât bkz. katr-ı nebât
sükker-i mî'âd/mî'âd şekeri [arıtılmış, beyaz şeker][637] 1/354, 2/190, 6/75, 10/176, 10/197, 10/242, 10/409
sükker-i mükerrer bkz. şeker çeşitleri
sükkerî âşûrâ bkz. âşûrâ
sükkerî hamîre bkz. hamire çeşitleri
sükkerî hoşâb bkz. hoşaf çeşitleri
sükkerî helvâ bkz. helva çeşitleri
sükkerî hulviyyât bkz. hulviyyât
sükkerî işler 8/166
sükkerî kahve {1/298}
sükkerî kübbât bkz. reçel çeşitleri
sükkerî ma'âcin bkz. macun çeşitleri
sükkerî nukl bkz. nukl
sükkerî pâlûde bkz. palûde çeşitleri
sükkerî reçel/reçelât bkz. reçel çeşitleri
sükkerî şerbet bkz. şeker şerbeti
sükkerî ta'âm/sükkerî et'ime/ta'âm-ı sükkerî 2/185, 2/190, 2/191, 3/123, 5/28, 5/262, 7/81, 8/204, 10/213
sülice bağırsak[638] 1/282

636 *Phasianus colchicus.*
637 Arapça *sukr mun'âd*=rafine şeker, Dankoff-Tezcan, s. 202, *mî'âd maddesi.*
638 *Sülice* sözcüğünün okunuşu tartışmalıdır. Şişte çevrilmiş koyun sucuğuna *selhçe* denirdi, Bobovius 2002 [1665], s. 90.

sülügen bkz. balık çeşitleri
sülüne bkz. balık çeşitleri
sümüklü böçek 7/93
sünbül-i Hindî [deva otu][639] 10/151
sünbül-i Hitâyî [deva otu][640] 1/326
sürâhî/surâhî 1/194, 1/213, 1/262, 4/205, 5/302, 6/10, 9/389, 10/321
altın sürahî 6/10, 10/321
câm sürahî 6/10
gümüş sürâhî 10/321
tîn-i Sariyâr'dan sürâhî 1/194
sürâhî dolma kabağı 1/222, 9/301, 10/270
süsenli sipov ekmeği[641] 7/71

639 *Nardostchys jatamansi, Valeriana jatamansi*, Bedevian, s. 410 (2386).
640 Melek otu (*Angelica archangelica*), Bedevian, s. 62 (369); s. 72 (436).
641 Ne tür bir ekmek olduğu anlaşılamadı. Gerçi safran (*Crocus sativus*) süsengiller (*Iridaceae*) familyasındandır, ancak "safranlı ekmek" için fazlaca dolaylı bir tanımdır. Söz konusu ekmek "susamlı" da olabilir.

şah [lahana][642] 8/41
şâhtere [deva otu][643] 2/109, 6/279, 8/244
şalgam/şargam 1/263, 1/285, 1/341, 3/192, 4/329, 5/6, 8/75, 10/496
Hasankeyf şalgamı 4/329, 5/6
{Şâm} ayvası 9/279
Şâm bâğları 9/279
Şâm börekleri 1/265
Şâm fısdığı [antepfıstığı] 1/289, 1/300, 4/136, 6/83, 8/244, 9/60, 9/192, 10/250, 10/268, ayrıca bkz. fısdık
Şâm fısdığı mülebbesi bkz. mülebbes çeşitleri
Şâm fısdıklı helvâ 6/83
{Şâm} helvâsı 9/82
Şâm karîşesi/Şâm-ı Şerîf'in karîşe peyniri 2/195, 3/172
Şâm kaysısı 1/301, 3/20, 4/16, 4/229, {9/279}
Şâm nebâtı/Şâm'ın nebât-ı Hamavîsi 2/190, 4/76, 4/172
Şâm üzümü/Şâm'ın zeynî üzümü 1/208, 3/135, 4/185, 9/279
{Şâm} zeytûn yağı 10/143
Şâm/Şâm-ı Şerîf zeytûnu 8/149, 8/294, {9/58}, {9/279} {10/143}
Şâmî tüffâh 4/125, {9/279}
Şane [Yomra-Trabzon] fındığı 2/55
şarâb/şarâb-ı bî-hicâb/şarâb [u] mükeyyefât 1/62, 1/109, 1/110, 1/115, 1/116, 1/187, 1/203, 1/213, 1/276, 1/283, 1/343, 1/353, 1/354, 1/355, 1/356, 1/357, 1/358, 2/92, 2/98, 2/122, 2/128, 2/129, 2/130, 2/216, 2/255, 3/272, 4/79, 4/112, 4/174, 4/214, 4/252, 5/48, 5/52, 5/65, 5/99, 5/115, 5/149, 5/150, 5/161, 5/184, 5/185, 5/206, 5/229, 5/254, 5/255, 5/281, 5/284, 5/316, 6/14, 6/44, 6/47, 6/49, 6/51, 6/70, 6/92, 6/121, 6/320, 7/34, 7/44, 7/69, 7/93, 7/108, 7/109, 7/110, 7/114, 7/129, 7/184, 7/197, 7/235, 7/284, 7/303, 7/315, 8/45, 8/72, 8/115, 8/129, 8/132, 8/174, 8/231, 8/267, 8/277, 8/286, 8/337, 9/53, 9/66, 9/76, 9/114, 9/133, 9/137, 9/257, 9/369, 9/398, 10/205, 10/211, 10/329, 10/440, 10/463, 10/486, 10/515, ayrıca bkz. bâde, çakır, hamr, mey, müdâm ve sücü

642 Evliya'nın açıklaması, Lisân-ı Çingene.
643 Farsça *şâh-terec*'ten (*Fumaria officinalis*).

[şarap/bâde çeşitleri][644]
Alman şarâbı 1/358
amber şarâbı bkz. amber şerbeti
Ankona şarâbı 1/213, 1/358, 6/153
avşıla şarâbı[645] 1/276, 1/354, 1/355, 2/129, 5/14, 5/19
Ayazmend [Altınova-Balıkesir] şarâbı 1/358
bedevine şarâbı (?) 1/354, 1/356
beyâz şarâb 2/98
Bozcaada şarâbı 1/213, 1/358, {6/153}
bozon şarâbı 1/354, 1/356
Bulduklu [Amasya] şarâbı[646] 2/98
dînâr şarâbı [ilaç] bkz. dînâr şarâbı maddesi
Dol Deresi [Hersek] bâdesi 6/261
dud/tut şarâbı 1/354, 1/355, 2/98, 3/94
Erdek şarâbı 5/150
Erdemid [Edremit] şarâbı 1/213
fışfış [zerdali] şarâbı 1/354, 1/356
gingöşiyye/Gingöş-i Budin şarâbı [Macaristan] 1/358, 6/153, 7/71
gülnâr şarâbı 2/128
hûrmâ şarâbı 1/354, 1/355
hümül şarâbı 1/354, 1/356
ıslama şarâbı 1/354, 1/356
İngilis şarâbı 1/358
ipsime şarâbı 1/354, 1/355
karpuz şarâbı/bâdesi 1/354, 1/355, {10/383}
Ketehorya [Kasımpaşa-İstanbul] şarâbı 1/358
Kıbrıs şarâbı 1/358
koknar [köknar] şarâbı 1/354, 1/355, 2/128[647]
la'l-gûn [kırmızı şarâb] 1/358
mavuza şarâbı 1/354, 1/356
Maydos [Eceabat] şarâbı 5/161
meliki engürü şarabı 2/128
meyhâne şarâbları 1/358
misket şarâbı 1/203, 1/213, 1/354, 1/356, 1/358, 5/150
Mora Arhuza [Argos-Yunanistan] şarâbı 1/358
Mudanya şarâbı 1/213

644 Osmanlıcada şarap, şurup ve şerbet anlamına da geldiğinden dizindeki "şarap"ların tümü alkollü içki olarak algılanmamalı, bkz. On İkinci Bölüm: İçecekler.
645 Bkz. yukarıda dipnot 37.
646 Bkz. dipnot 116.
647 Metinde *şarâb-ı koknaz*.

müselles şarâbı 1/354
nâr şarâbı 1/354, 1/355, 2/128
nârdenk şarâbı 1/354, 1/356
rummân şarâbı ya'nî şarâb-i nâr bkz. nâr şarâbı
Paris şarâbı 1/358
rakı şarâbı 1/356
Sakız şarâbı 1/358
sandal şarâbı bkz. şerbet çeşitleri
Saragoza [Zaragoza-İspanya] şarâbı 5/149
Sarakuza [Siraküza-İtalya] şarâbı 1/213, 1/358
sarı yâkût şarâb 1/358
Sehlân [Azerbaycan] şarâbı 2/129
tut şarâbı bkz. dud şarâbı
vişnâb şarâbı/şarâb-ı vışnayî/vişne şarâbı 1/355, 2/129, 9/369, 8/349
ayrıca bkz. vişnâb/vişnâb suyu
şarâb fıçısı bkz. fıçı çeşitleri
şarâb sarnıçları 9/66, 9/126
şarâbhâne [meyhane] 1/357
şarâb-ı âb-ı şülle bkz. avşıla şarâbı/şerbeti maddesi
şarâb-ı nâb [hâlis, katıksız şarap] 1/213, 1/354, 1/357, 2/122, 2/128, 2/130, 2/255, 4/174, 5/48, 9/66, 10/154, 10/383
şarâbiye [keyif verici madde] 1/354
şargam bkz. şalgam
şargam [şalgam] turşusu bkz. turşu çeşitleri
Şatt [Dicle] kavunu[648] 4/37, 4/39, ayrıca bkz. Diyârbekir kavunu
şebeke bkz. balık şebekesi
şeftâlû/şeftâli 1/146, 1/197, 1/203, 1/204, 1/208, 1/285, 1/300, 2/91, 2/109, 2/160, 2/176, 3/57, 3/262, 4/220, 5/20, 5/199, 5/300, 6/291, 7/27, 7/235, 8/177, 8/244, 8/246, 9/60, 9/83, 9/115, 9/116, 9/180, 9/192, 9/328, 9/399, 10/268, 10/374, 10/421, 10/424, 10/506, 10/515
[şeftali çeşitleri]
baba şeftâlûsü 1/300
beyâz şeftâlû 2/160
cânî şeftâlû 1/300
çelebi cüce şeftâlûsü 1/300
derrâkî şeftâlû bkz. durrâki
durrâki/derrâkî şeftâlû[649] 1/208, 1/300, 3/57

648 "Bağdad'da ise Şatt [Dicle] taşıp sonra [...] Şatt kenarında ne miktar yerleri basar ise üzerinde kavun karpuz, üzüm ve sebze bostanları ederler. [...] Bostanlara şâtır mukâta'ası detrler ve [...] Yeniçeriler bu mukâta'ayı beş kiseye alıp..." Naîmâ 2007, s. 1570; bkz. Onuncu Bölüm: Meyveler.

649 Steingass'a göre (s. 507, *durrâqin*.) beyaz etli lezzetli bir şeftali cinsi. Her ne kadar Latincede şeftalinin adı *duracinus/duracinum* ise de (bir görüşe göre durus yani sert çekirdeğinden dolayı) sözcüğün kökeni belli değildir. 3/57'de benzetme öğesi.

et şeftâlûsü 2/160, 2/176, 3/262, 5/300[650], 9/328, 10/421
papa şeftâlûsü 1/208, 1/300
sultânî şeftâlû 1/300
şeftâlû-yı İslâmbol 1/285
tebekânî şeftâlû 2/160, 2/176, 3/262
şehir şekercibaşısı bkz. şekercibaşı
Şehribân [Irak] lüffânı/nârı/rûmmânı[651] 3/94, 4/299, 4/325, 5/20, 5/144, 6/291, 8/63, 8/83, 9/176
şehriyye 1/265
şehriyye pilâvı bkz. pilav çeşitleri
şehriyyeciler/şehriyyeciyân esnâfı bkz. esnaflar
şekakul bkz. hamire ve murabba çeşitleri
şeker 1/213, 1/273, 1/274, 1/275, 1/276, 1/286, 1/288, 1/289, 1/313, 1/337 1/343, 1/354, 1/357, 2/104, 2/190, 2/247, 3/144, 3/145, 3/155, 5/25, 5/200, 5/304, 6/46, 7/88, 7/164, 9/206, 9/211, 9/411, 9/419, 10/76, 10/80, 10/169, 10/173, 10/179, 10/193, 10/206, 10/210, 10/223, 10/234, 10/242, 10/250, 10/269, 10/342, 10/374, 10/409, 10/492, ayrıca bkz. sükker, şeker-i nebât, şeker kasab ve katr-ı nebât-ı Hamavî
[şeker/sükker çeşitleri]
Frengistân şekeri[652] 1/275
kelle şeker 1/313, 4/101, 10/173, 10/179
katu [kutu, kutı?] şeker[653] 2/190
Mellevî [Mallavi-Mısır] şekeri 10/409
mi'âd şekeri bkz. sükker-i mi'âd/mi'âd şekeri maddesi
Mısır şekeri 1/274, 1/313, {10/409}
nebât şekeribkz. katr-ı nebât, katr-ı nebât-ı Hamavî, nebât şekeri madelleri
sükker-i mükerrer [birkaç kez arıtılmış şeker] 4/17, 10/409
Venedik sükkeri 8/292
şeker [şekerleme] 1/213, 9/411, ayrıca bkz. ağda, akide, ve mülebbes
şeker kafesi [?] 10/195, 10/206
şeker kamışı/sükker kamışı 3/37, 4/295, 6/220, 8/240, 8/244, 9/148, 9/167, 9/170, 9/196, 9/215, 10/262, 10/269, 10/270, 10/332, 10/342, 10/393, 10/402, 10/409, 10/492, ayrıca bkz. katr-ı nebât/kand-i nebât
şeker kasab/kasabü's-sükker [şekerkamışı] 10/269, 10/270, 10/342, 10/409, 10/492
şeker lokum bkz. lokum çeşitleri

650 Metinde *at şeftalüsü*.

651 Bağdat'ın kuzeydoğusunda günümüzde Mikdadiye. Şehrin narlarını başka yazarlar da över "Şehriban [...] narı sert ve büyük olur, emsali yoktur", Kâtip Çelebi, 2010 [1654], s. 550.

652 Muhtemelen 17. yüzyılda Avrupalıların Karayiplerdeki plantasyonlarda ürettikleri şeker.

653 *Kutı* şekeri'ni 16. yüyılda da rastlarız. "Şekere gark idüp sefineleri / Bahra girdi şeker defineleri" [...] "Kutı kutı nabât-ı âle'l-âl / Yüklenüp nice bin katar-ı cemâl" Gelibolulu Mustafa Âli 1996 [1582], s. 96.

şeker şerbeti/sükker şerbeti/sükkerî eşribe/katr-ı nebât eşribeler 1/276, 1/357, 4/54, 4/76, 4/185, 4/227, 4/255, 4/292, 6/142, 8/243, 9/326, 10/135, 10/171, 10/213, 10/388, 10/535
şeker şerbetcileri 1/286
şeker şerbeti [şekerkamışı şırası] bkz. sükker şerbeti
şekerci/şekerciyân esnâfı 1/213, 1/223, 1/274, 1/276, 1/289, 10/197
şekercibaşı 1/289
şekerciler çârşûsu 1/213
şekerciyân esnâfı bkz. şekerci
şekerciyân-ı Galata esnâfı 1/289
şekerden elma ağacı 1/289
{şekerden} emrûd ağacı 1/289
{şekerden} kiraz ağacı 1/289
{şekerden} meyveler 1/289
şekerden selviler 1/289
{şekerden} şeftâlû ağacı 1/289
{şekerden} zerdâlû ağacı 1/289
şekerhâne/şekerhâne kârhânesi/sükker değirmeni 10/197, 10/204, 10/332, 10/342, 10/409
şeker-i nebât [şekerkamışı şekeri] 1/276, 10/211, 10/233, ayrıca bkz. katr-ı nebât
şekerli süd 1/286
şekerli françile çöreği bkz. çörek çeşitleri
şele bkz. sele
şemâme kavun bkz. kavun çeşitleri
şemer ya'nî râziyâne 10/431
şerbet/eşribe 1/134, 1/213, 1/236, 1/274, 1/276, 1/285, 1/286, 1/296, 1/354, 1/357, 2/18, 2/23, 2/98, 2/108, 2/116, 2/124, 2/129, 2/190, 2/238, 2/247, 3/132, 3/167, 3/196, 3/205, 3/232, 4/15, 4/54, 4/76, 4/82, 4/125, 4/185, 4/211, 4/227, 4/255, 4/261, 4/292, 4/325, 5/14, 5/20, 5/86, 5/87, 5/125, 5/136, 5/150, 5/154, 5/184, 5/199, 5/229, 5/232, 5/261, 5/268, 6/31, 6/32, 6/76, 6/103, 6/142, 6/176, 6/224, 6/248, 6/302, 7/95, 7/96, 7/109, 7/115, 8/5, 8/75, 8/120, 8/166, 8/243, 8/310, 8/314, 8/331, 8/349, 9/41, 9/44, 9/78, 9/242, 9/274, 9/279, 9/309, 9/326, 9/345, 9/346, 9/349, 9/369, 9/397, 9/398, 9/411, 10/80, 10/135, 10/170, 10/171, 10/181, 10/193, 10/203, 10/205, 10/207, 10/210, 10/211, 10/212, 10/213, 10/223, 10/242, 10/249, 10/250, 10/267, 10/271, 10/329, 10/341, 10/388, 10/409, 10/440, 10/443, 10/444, 10/455, 10/535
[şerbet çeşitleri]
amber şerbeti/anber şarabı 9/369, 10/444
amber-i bâris şerbeti 1/276, 1/285, 9/369, 10/210, 10/242, ayrıca bkz. berberis şerbeti
asel şerbeti bkz. bal/asel/engübîn şerbeti
asel-i musaffâ şerbeti 4/15, 8/120, 8/166, 8/331
Atina [Yunanistan] balı şerbeti 1/213
avşıla şerbeti 2/108, 2/116, 2/122, 2/124, 4/82, 4/125, 4/211
ayva perverdesi şerbeti 2/98, 4/15

bâdyân/bâdyân şerbeti[654] 1/274, 1/298, 1/354, 2/132, 4/76, 4/185, 5/87, 6/176, 9/274, 9/369, 9/397, 10/193, 10/250, 10/444, 10/445
bahârlı şerbet/bahârlı eşribe 1/134, 1/274, 1/286, 8/5, 9/397, 10/250 10/443
bal/asel/engübîn şerbeti 3/205, 4/125, 4/211, 4/325, 6/31, 6/103, 7/95, 8/314, 8/349, 9/326, 10/388
baldıran şerbeti[655] 4/82
Basra sükkeri şerbeti 4/255
bekmez şerbeti 2/98, {2/198}
benefşe [menekşe] şerbeti[656] 9/369, 10/210, 10/242
berberîs şerbeti[657] 10/193, 10/271, 10/329, ayrıca bkz. amber-i bâris şerbeti
biyankökü/ırka sûs şerbeti 9/78, 10/329
çay/çay şerbeti[658] 1/274, 1/298, 1/354, 2/132, 4/76, 4/185, 5/87, 6/176, 9/274, 9/369, 9/397, 10/193, 10/250, 10/444, 10/445
darçınlı hacı şerbeti 1/286
dud şarâbı [şerbet anlamında][659] 1/276, 3/132, 5/154, 9/369, 10/210
duhter-i rez şerbeti[660] 5/150
emlec-i Kâbülî [şerbeti][661] 6/248
emrûd şerbeti 5/232
engübîn şerbeti bkz. bal/asel/engübîn şerbeti
engür şerbeti bkz. üzüm şerbeti
{eşribe-i} ergavân [erguvan] 10/210
fışfış şerbeti 1/286, 10/329
gül-limon/gül-i limon [şerbeti] 1/276, 1/285, 9/369, 10/210, 10/242
gülnâr şerbeti 4/211
hardâliyye şerbeti 8/349
hekîm şerbeti [ilaç] bkz. hekîm şerbeti maddesi
Hortas [Selanik] balı şerbeti 8/75
hummâs şerbeti/eşribe-i hummâs[662] 1/276, 1/285, 9/369, 10/210, 10/242, {10/267}, 10/455

654 Bkz. dipnot 45.

655 Zehirli bir bitki olan baldıran*dan* (*Conium maculat*) ne tür bir şerbetin yapıldığı anlaşılamadı. Belki Evliya'nın kelime oyunlarından biridir ya da söz konusu şerbet Türkçede yine baldıran adıyla bilinen ve hekimlikte yatıştırıcı olarak kullanılan *Laserpitium glaucum*'dan yapılırdı, Baytop 1997, s. 42.

656 Seyyahımız benefşe/menekşe, gül-i limon ve nilüfer şerbetinden Mekke ve özellikle Mısır'da söz eder. Tarif ve fiyatlar için bkz. Kütükoğlu 1983, s. 103; On İkinci Bölüm: İçecekler, dipnot 19.

657 Berberîs (amberbaris'le eşanlamlı), Evliya'nın belirttiği gibi "kuru siyâh üzüm şerbeti" değildir (10/193, 10/271). *Berberis* çalısının, kadıntuzluğu, karamuk, dikenüzümü adlarıyla bilinen yaş ya da kurutulmuş küçük kırmızı meyvesinin şerbetidir. Berberis'in Farsçası *zirişk*'tir, bkz. dipnot 22.

658 Bkz. dipnot 137.

659 3/132 ve 5/154'te şerbet, diğer sayfalarda şarap olarak geçer.

660 Sözlük karşılığı "asmasının kızı", "üzümün kızı", mecazen şarap.

661 1608 tarihli *Helvahane Defteri*'nde *şarâb-ı emlec*'in tarifi vardır, Terzioğlu 1992, s. 47.

662 Bkz. dipnot 315.

hûrmâ bekmezi şerbeti 10/443
hûrmâ şerbeti 4/255, {4/261}, 10/443
Hürmüz sükkerî şerbeti 4/227
ırka sûs şerbeti bkz. biyankökü şerbeti
imâm şerbeti 1/286
inebü'd-dibs [üzüm pekmezi] şerbeti 10/329
karanfiliyye [şerbeti] 2/53
karanfilli Göle[663] şerbeti 1/286
karanfilli üzüm şerbeti 1/236, 1/286
Kâsım günü şerbeti 1/286
kıjı şerbeti[664] 4/211
koknar [köknar] şerbeti 4/82, 4/211, 4/227, 4/325
koruk [şerbeti] 10/210
kuru siyâh üzüm şerbeti 10/193, 10/271
misket {şerbeti} 2/53
mübtecel şerbeti/suyu [bal şerbeti][665] 1/213, 1/354, 1/356
mümessek şerbetler bkz. mümessek şerbetler/mümessek ve mu'amber eşribe maddesi
mümessek ve mu'amber bekmez şerbeti bkz. bekmez şerbeti
nâr şerbeti/rummân şerbeti 4/82, 4/325, 8/166
nîlûfer [şerbeti][666] 1/285, 9/369, 10/210, 10/242
ramazâniyye [üzüm şerbeti][667] 1/354, 5/229, 5/268
reybâs/rîbâs şerbeti 1/276, 1/285, 2/108, 4/82, 4/125, 6/248, 9/369, 10/210, 10/444
reybâs-ı amber-bâris/reybâs u amber bâris 6/248, 9/299
reyhâniyye şerbeti 8/310
rummân şerbeti bkz. nâr şerbeti
sandal şarâbı [şerbet anlamında][668] 1/276, 9/369, 10/210
sükker şerbeti bkz. şeker şerbeti
sükkerî ve aselî eşribe 3/196
şeker şerbeti/sükker şerbeti/sükkerî eşribe/katr-ı nebât eşribeler 1/276, 1/357, 4/54, 4/76, 4/185, 4/227, 4/255, 4/292, 6/142, 8/243, 9/326, 10/135, 10/171, 10/213, 10/388, 10/535
Şirâz sükkerî şerbeti 4/227
şükür şerbeti[669] 2/129

663 Sözcüğün okunuşu tartışmalıdır.
664 Bkz. dipnot 410.
665 "Mübtecel şerbeti nâm, Atina balı şerbeti." (1/213). Mübteccel (ya da müdeccel), İspanya kökenli Müslümanlara verilen addı. "Mübtecel françile" için bkz. Dördüncü Bölüm: Ekmekler.
666 İstanbul'da şekerle yapılan nilüfer şerbetinin okkası 77 akçeydi, Kütükoğlu 1983, s. 103.
667 "Müselles gibi üzümden olur. Ol dahi âdemi ayağından alır [...] latîf şerbetdir" (5/229).
668 Mekke'nin meşrubatları arasında sayılır, bkz. On İkinci Bölüm: İçecekler.
669 Tebriz'de Muharrem'in 10'unda (metinde 12'sinde) dağıtılan şerbetti.

temr-i Hindî/temirhindî şerbeti 1/276, 1/285, 10/193, 10/210, 10/242, 10/271, 10/329, 10/440
tiryâki şerbeti 1/286
tüffâhiye [elma] şerbeti 4/125
üzüm/engür şerbeti 1/236, 1/285, 9/44
vişnâb şerbeti 1/285, 5/199, ayrıca bkz. vişnâb/vişnâb suyu maddesi
za'ferânlı şerbet 10/205
zûfâ[670] [şerbeti; ilaç] 1/285
şerbet kâsesi 4/76, 4/157, 10/45
şerbet tası 5/199, bkz. kap kacak
şerbetci/şerbetciyân esnâfı 1/182, 1/285, 1/286, 1/288, 3/15, 5/312, 10/193, 10/194, 10/206, 10/326
bahârlı şerbetciyân esnafı[671] 10/193
beng [ü] bâde şerbetciyân esnâfı 10/206
berberîs şerbetciyân esnâfı [672] 10/193
eşribe-i mümessek esnâfı 1/276
ıssı [sıcak] şerbetciler 1/286
şeker şerbetciler 1/286
şerbetciyân-ı bî dükkân esnâfı 10/193
şerbetciyân-ı piyâde esnâfı 1/286
şerbet-i çay ve bâdyân [esnâfı] 10/193
temîrhindî şerbetçileri esnâfı 10/206
[meşhur şerbetçiler ve şerbetleri]
Arnavud Kâsım şerbeti [Unkapanı-İstanbul] 1/286
Beddâvî şerbetcisi [Mahmutpaşa-İstanbul] 1/182, 1/286, 3/15
Bülbül Ermenî şerbeti [Tahtakale-İstanbul] 1/286
Handân Beğ şerbeti [Bursa] 2/23
Karanfilli şerbeti [Bursa] 2/23
Sücâhoğlu şerbeti [Bursa] 2/23
Şerbetçi Yano [Mahmutpaşa-İstanbul] 5/312
Tirelioğlu şerbeti [Bursa] 2/23
şerbetciyân esnâfı bkz. şerbetci
şıra/şîre 1/283, 1/355, 2/9, 2/53, 2/98, 2/128, 3/124, 3/205, 3/214, 3/262, 4/17, 4/125, 4/151, 4/194, 5/51, 5/144, 5/147, 5/155, 5/156, 5/300, 5/311, 6/99, 6/261, 8/75, 8/110, 8/149, 8/167, {8/231}, 8/310, 8/349, 9/34, 9/111, 9/180, {10/424}

670 Zulfa otu ya da çördükotu (*Hyssopus officinalis*). Uyarıcı ve idrar sökücü olarak kullanılan bir bitki, Terzioğlu 1992, s. 82; Celalüddin Hızır (Hacı Paşa) 1999 [14. yüzyıl], s. 345; Bedevian, s. 327 (1897). *Şarab-ı zofa*'nın okkası 90 akçeydi, Kütükoğlu 1983, s. 103.

671 Metinde *buhârlı*.

672 Bkz. dipnot 22 ve 657.

[şıra çeşitleri]
datlı şıra 5/156
dil buran üzüm şırası 2/98
duhter-i rez şırası/şıra-i duhter-i rez [üzüm şırası][673] 2/128, 5/300
engür şîresi/şîre-i engûr bkz. üzüm/engür şırası, şîresi
la'l gûn şire 8/310
rummân [nar] şırası 5/144
Urûm şîresi 8/110
üzüm/engür şırası, şîresi 1/283, 1/355, 2/9, 2/53, 2/98, 2/128, 3/205, 4/17, 4/151, 5/147, 8/75, 8/231, 8/310, 8/349, {10/424}
şıra-hâne havzı [havuzu] 9/97
şıra köfteri bkz. köfter çeşitleri
şıralı/şîredâr üzüm bkz. üzüm/engür/ineb çeşitleri
şırluğan/şırlagan/şîr-i revgan [susam yağı][674] 1/265, 1/291 1/298, 1/299, 1/316, 4/112, 8/77, 10/331, ayrıca bkz. zeyt-i simsim
şırluğan yağı kârhânesi 1/299, 9/21
şırlugancı/şırlugancıyân esnâfı bkz. esnaflar
şikenbe bkz. işkembe
şilharcı/şilhirci [Abaza yemeği] [675] 2/59, 2/60, 7/290
Şîrâz sükkerî şerbeti 4/227
şirden[676] 1/282, 1/283, 10/466
şîre bkz. şıra
şîre-i engûr bkz. şıra çeşitleri
şîrhâne [meyhane anlamında] 1/356
şîr-hûrmâ/şîr-i hûrmâ [hurma sütü][677] 2/78, 2/117, 2/171, 3/141, 4/159, 4/178, 5/269, 5/287, 5/313, 6/248, 7/93, 7/110, 8/243, 8/289, 10/109, 10/112
şîr-i revgan bkz. şırluğan
şîr-i şütür [Far. deve sütü] 10/426, 10/441, 10/499, ayrıca bkz. deve/cemel südü
şikâr eti bkz. et/lahm çeşitleri
şiş [kebâb şişi] 1/281, 5/305, 5/136, 6/119, 7/43, 7/44, 7/100, 7/110, 7/130, 7/234, 7/235, 7/283, ayrıca bkz. sîh
şiş kebâb/şişde kebâb 2/23, 7/43, {7/44}, {7/235}, 10/464
şîşe 1/262, 1/283, 1/326, 1/355, 5/35, 5/150, 5/231, 8/293, 10/146, 10/147, 10/271, 10/351, 10/505

673 Bkz. dipnot 660.
674 *Şırluğan/şırlagan*, Farsça *şir*=susam ve *rugan*=yağ'dan türemiştir.
675 Evliya'nın açıklaması (7/290), ayrıca bkz. *gomil*.
676 Geviş getiren hayvanların dört bölümlü midelerinin dördüncü bölümü.
677 Farsça *şir*=süt ve hurma'dan. Steingass (s. 774) "Süt ve hurma" olarak açıklıyor. Şîr-i hurma ve katr-ı nebât (şeker) ifadeleri Evliya'nın leziz, itibarlı yiyecek ve ikramlar için çok sık kullandığı ifadelerden biridir.

[şişe çeşitleri][678]
billûr şîşe 1/289, {1/327}
câm şîşe 1/289
katremîz şîşe bkz. katremîz şîşe maddesi
moran [murano] şîşe 1/289, {1/327}
necef şîşe 1/289, {1/327}
şîşeciyân esnâfı [üretici] bkz. esnaflar
şîşeciyân-ı tâciran esnâfı bkz. esnaflar
şorbâ/şûrbâ bkz. çorba
şorbâ-yı Halîl bkz. çorba çeşitleri
şühedâ helvâsı bkz. helva çeşitleri
şükür şerbeti bkz. şerbet çeşitleri
şütür südü bkz. şîr-i şütür

678 Galata şekercilerinin mallarını teşhir ettikleri büyük şişe ya da kavanozlar.

ta'âm/et'ime 1/62, 1/119, 1/152, 1/163, 1/190, 1/202, 1/207, 1/282, 1/283, 1/284, 1/285, 1/287, 1/288, 1/290, 1/308, 2/37, 2/54, 2/85, 2/89, 2/103, 2/117, 2/123, 2/128, 2/132, 2/135, 2/148, 2/152, 2/180, 2/185, 2/190, 2/191, 2/219, 2/227, 2/234, 2/238, 2/247, 2/252, 2/255, 3/7, 3/53, 3/54, 3/56, 3/94, 3/123, 3/124, 3/141, 3/144, 3/192, 3/199, 3/220, 3/224, 3/228, 3/262, 3/264, 3/277, 3/289, 4/55, 4/76, 4/82, 4/127, 4/147, 4/158, 4/159, 4/162, 4/171, 4/178, 4/292, 4/341, 5/14, 5/15, 5/19, 5/28, 5/51, 5/87, 5/88, 5/92, 5/115, 5/126, 5/200, 5/222, 5/226, 5/231, 5/255, 5/261, 5/262, 5/282, 5/300, 5/303, 5/312, 6/24, 6/25, 6/31, 6/51, 6/76, 6/94, 6/170, 6/214, 6/262, 6/272, 6/285, 6/287, 6/302, 7/12, 7/33, 7/89, 7/96, 7/109, 7/110, 7/116, 7/118, 7/119, 7/120, 7/122, 7/140, 7/170, 7/184, 7/195, 7/214, 7/228, 7/235, 7/271, 7/277, 7/286, 7/311, 7/324, 8/14, 8/34, 8/38, 8/53, 8/77, 8/96, 8/162, 8/204, 8/213, 8/264, 8/267, 8/289, 8/318, 8/322, 8/326, 8/330, 8/334, 8/342, 9/5, 9/8, 9/22, 9/41, 9/90, 9/127, 9/137, 9/138, 9/140, 9/149, 9/150, 9/163, 9/173, 9/192, 9/218, 9/248, 9/252, 9/256, 9/257, 9/265, 9/273, 9/283, 9/286, 9/292, 9/356, 9/365, 9/398, 9/400, 9/415, 9/418, 9/420, 9/423, 10/73, 10/77, 10/100, 10/120, 10/141, 10/143, 10/171, 10/204, 10/206, 10/208, 10/213, 10/217, 10/226, 10/236, 10/239, 10/270, 10/271, 10/273, 10/303, 10/315, 10/316, 10/329, 10/340, 10/380, 10/410, 10/450, 10/458, 10/459, 10/464, 10/473, 10/486, 10/496, 10/505, 10/519

[ta'âm çeşitleri]

aşbâz ta'âmları 2/132
bayram ta'âmı 9/127
cennet ta'âmı 4/159
Çerkez ta'âmı 7/277
fâsık ta'âmı/ta'âm-ı fâsıkân [turşu ve ıstakoz]1/283, 1/290
futûr ta'âmı bkz. futûr/fütûr ta'âmı ve tahte'l futûr maddesi
garîb ü gurebâ ta'âmı 1/282
ikindi ta'âmı[679] 5/88
imâret ta'âmı bkz. imâret/imâret-i dâr-ı it'âm/imâret-i ta'âm maddesi
kahvealtı ta'âmı bkz. kahvealtı ta'âmı ve tahte'l kahve maddesi
kand-ı nebâtlı mümessek ta'âm 8/204
katr-ı nebâtlı ta'âm/ni'met 3/123, 5/287, 10/519

679 Metinde *kindi ta'âmı*.

meyhâne ta'âmı 1/62
Mısır ta'âmı 10/204, 10/380
mümessek ta'âm bkz. mümessek ve mu'amber ta'âm maddesi
natrûnlu ta'âm 10/273
nev-peydâ ta'âm 2/190
öyle [öğle] ta'âmı 4/162, 5/88, ayrıca bkz. vakt-i zuhr ta'âmı
perhîze müte'allik ta'âm 9/248
râhatü'l-ervâh [ruhu rahatlatan] ta'âmlar 9/140
râhatü'l-hulkûm [boğazı rahatlatan] [680] 1/285, 9/398
sirkeli ta'âm 5/261
sovuk ta'âm 7/311
sükkerî ta'âm bkz. sükkerî ta'âm/sükkerî et'ime maddesi
tuzlu ve sakîl ta'âm 3/136
vakt-i zuhr ta'âmı [öğle yemeği] 8/289
yağsız Urum ta'âmları[681] 1/291
Yürükân'a mahsûs et'ime 3/228
zifir [yağlı] ta'âm 9/400, 9/415
ta'âm zifiri [yemek yağı] 10/271
ta'âm-ı atîk [kelle-paça] 1/281
ta'âm-ı azîm/uzmâ [ziyafet] 6/31, 8/13, 8/318
ta'âm-ı firâvân 2/128, 2/180, 4/60, 7/118, 8/318
ta'âmı lahişe/lâkişe bkz. lahşa şorbası/lakişe çorbası
ta'âm-ı lezîz/et'ime-i lezîzeler 1/152, 6/224
ta'âm-ı mahmûrân bkz. işkembe çorbası
ta'âm-ı muhallebî bkz. muhallebî
ta'âm-ı mümessek bkz. mümessek ve mu'amber ta'âm/ta'âm-ı mümessek
ta'âm-ı mümessek sükkerî 8/204
ta'âm-ı nebâtât 2/117
ta'âm-ı nefîs/et'ime-i nefîse 3/39, 3/196, 3/225, 3/264, 4/203, 4/291, 5/28, 5/184, 7/81, 7/228, 7/253, 8/288, 8/330, 9/25, 9/66, 9/244, 9/369, 10/340
ta'âm-ı tarab [içki mezesi anlamında][682] 1/204, 1/290, ayrıca bkz. ayş [u] tarab
ta'âm-ı zarûret 5/115
ta'âm-ı zülbiyyât [tatlı] 4/159
ta'ayyünât bkz. ta'yîn/ta'yînât
tabak 1/30, 1/202, 1/265, 1/281, 1/283, 1/284, 1/326, 1/327, 3/9, 4/60, 4/158, 4/159, 4/178, 4/197, 5/14, 5/15, 5/87, 5/88, 5/125, 5/134, 5/260, 7/119, 7/122, 8/17, 9/17, 9/60, 9/82, 9/356, 10/73, 10/210, 10/459, 10/479, 10/517

680 Sözlük karşılığı, boğazı rahatlatan [yiyecek], mecazen palûde ve herise.
681 Yavan pişirilen dini perhiz yemekleri.
682 Yazar bu deyimi genellikle içki sofralarında yenen istiridye türü deniz kabukluları için kullanır.

[tabak çeşitleri]
altun ve cevâhirli tabak 7/119
balgamî tabak 4/159
fağfûrî tabak bkz. fağfûrî tabak/tabak-ı fağfûrî maddesi
Hıtâyî münebbid tabaklar[683] 1/202
kâşî [çini] tabak 3/9
{Kütâhiyye} tabak 9/17
mertebânî tabak 1/265, 1/281, 4/158, 5/134, 10/73
münebbid tabak 8/17
Sennâr [Sudan] tabakları 10/479
seylân [lâl taşı] tabak 4/158
Sûdân tabakları 10/459
zî-kıymet tabaklar 4/159
tabbâh/tabbâhîn [aşçı] 8/337, 10/91, 10/464, ayrıca bkz. aşbâz ve aşçı
tabi civânları bkz. kahve tabisi
tabiyân bkz. kahve tabisi
tabla 1/278, 1/290, 1/301, 9/411, 10/195, 10/196, 10/241, 10/249, 10/250
tabla börekleri bkz. börek çeşitleri
tablalı/tablalı lahmı [geyik türü] 1/226, 1/240, 2/183, 4/162, 5/284, 7/91, 7/277, 7/285, 8/4, 8/44, 8/338
tahîne [susam yağı, tahin] 1/298, 1/341, 10/194, 10/400
tahîne [tahin helvası] 1/289, 2/23, 3/20
tahîne değirmeni [susam yağı değirmeni] 10/412, ayrıca bkz. yağ değirmeni,
tahmîs/tahmîshâne [kahve kavrulan ve satılan yer] 1/292, 9/130, 10/207
tahmîs emâneti 1/252
tahmîs emîni 1/292
tahte'l futûr [kahvaltı] 2/112, 2/227, 3/289, 4/127, 4/158, 5/87, 9/11, 9/60, 10/425, 10/471, 10/478, ayrıca bkz. futûr/fütûr ta'âmı ve tahte'l kahve
tahte'l kahve/tahte'l kahve futûr [kahvaltı] 1/182, 2/191, 2/220, 2/238, 2/246, 3/199, 5/15, 5/126, 5/260, 7/122, 8/34, 8/35, 8/289, 9/119, 9/171, 9/259, 9/265, 9/286, 9/429, 10/171, 10/213, 10/236, 10/343, 10/407, 10/410, 10/426, 10/445, 10/476, ayrıca bkz. futûr/fütûr ta'âmı
talak [dalak] kebâbı bkz. kebap çeşitleri
talkan [kavrulmuş darı unu][684] 1/354, 5/73, 5/179, 6/17, 7/195, 7/196, 7/199, 7/214, 7/234, 7/235, 7/244, 7/263, 7/271, 7/277, 7/288, 7/315, 7/323, 7/325, 7/326, 8/21
Taman [Taman Kırım] böreği 7/267
Taman yağı 1/298
tancere/tencere 1/238, 1/284, 1/308, 1/309, 2/14, 2/110, 2/152, 3/252, 3/260, 4/159, 5/27,

683 Kabartına bezemeli Çin işi tabaklar.

684 Evliya'nın açıklaması, Tatarca (7/244). "Talkan nâmında darıyı kavurup değirmenden çeküp un gibi edüp anı at südü ve deve südüyle karışdırup içerler" (7/195).

5/40, 5/199, 6/241, 7/110, 7/130, 7/283, 8/103, 8/104, 8/344, 9/84, 9/95, 9/260, 10/13, 10/147, 10/198, 10/464, 10/486
[tancere/tencere çeşitleri]
altun ve gümüş tancere 7/110, 7/283[685]
bakır/nuhâs tancere 1/308, {3/252}, 3/260, 7/110, 10/147
çömlekden tancere 1/308
türâb [toprak] tencere 2/110
tancerede pişmiş soğanlı şiş kebâb 10/464
tarab bkz. ayş [u] tarab, nukl-ı tarab ve ta'âm-ı tarab
tarabhâne [meyhane] 1/356
Tarabulus-i Şâm [Tripoli-Lübnan] zeyt yağı {9/203}, 9/205, 9/206
Tarabulus-i Şâm zeytunu 9/203
tarak [deniz kabuklusu] bkz. balık çeşitleri
tarhana 5/27, 9/287, ayrıca bkz. çorba çeşitleri
üzümlü tarhana 4/17
Tarsus câmûsu 8/60
tâs/tas 1/265, 1/285, 1/299, 1/309, 1/314, 2/52, 2/129, 2/222, 3/29, 3/44, 3/219, 3/270, 5/168, 5/170, 5/199, 6/96, 7/44, 8/73, 8/177, 8/290, 9/171, 9/226, 9/265, 9/327, 10/193
[tas çeşitleri]
akîk/akîk-i Yemenî tas 1/265, 2/129
altun yaldızlı tas 1/265
balgamî tas 2/129
billûr tas 1/265, 2/129
câm tas 1/265, 1/309, 2/129
gümüş kulplu tâs 7/44
moran [murano] tas 2/129
necef tas 1/265, 2/129
pirinc tas 1/285
tıhtâb [kristal] tas 1/265, 1/285, 1/309, 2/129, 2/222
tuç [tunç] tas 1/314
yeşim tas 1/265
taşt [leğen] 1/298, 2/190, 4/159, 10/141, 10/351
Tatar bozacı bkz. bozacı
Tatar bozası bkz. boza çeşitleri
tatlı boza bkz. boza çeşitleri
tatlı bozacıyân esnâfı bkz. bozacı
tatula[686] 10/205
tava [pişirme kabı] 1/291, 1/308, 1/309, 2/54

685 Viyana tımarhanesinin ve efsanevi hazinenin tencereleri.
686 *Datura stramonium*, bu bitkinin tohumlarıyla hazırlanan keyif verici maddeler için bkz. dipnot 95.

[tava çeşitleri]
bakır tava {1/308}
kalaylı [bakır] tava 1/291
pilaki tavası 2/54
tava [kızartma] bkz. balık tavası
tava böreği bkz. börek çeşitleri
tavşan 2/41, 5/284, 6/30, 6/198, 6/249, 8/338, 9/342, 10/209, ayrıca bkz. erneb ve hargûş
Tavşanlı [Kütahya] ağdası 9/12
Tavşanlı dibsi [pekmezi] 9/12
tavuk 1/243, 1/296, 1/317, 1/318, 2/60, 2/108, 2/109, 2/132, 2/183, 3/22, 4/185, 4/231, 5/199, 5/283, 6/30, 6/125, 6/153, 6/198, 6/215, 6/221, 7/67, 7/119, 7/127, 7/244, 7/277, 7/281, 7/284, 7/286, 7/342, 8/292, 9/260, 9/287, 10/171, 10/208, 10/260, 10/271, 10/421, 10/457, 10/482, 10/495, 10/496, ayrıca bkz. dücâc ve makiyan
[tavuk cinsleri]
Habeş tavuğu[687] 10/482, 10/495, 10/496
Hind tavuğu [hindi?] 6/221
ımlık [imlik] tavuk 1/318[688]
kor tavuğu [yaban tavuğu] 2/60[689], 2/183, 7/277, 7/281
Leh tavuğu [hindi][690] 6/153, 7/67, 7/234
Mısır tavuğu [hindi][691] 1/318, 5/199, 6/221
yaban tavuğu 7/281, ayrıca bkz. kor tavuğu
tavuk böreği 2/128, 2/174, 3/124, 3/214, 5/228, 7/67, 8/291, 8/310, 9/89
tavuk çullaması 5/53
tavuk emîni 1/296
tavuk maslûkası bkz. maslûka
tavuk yumurtası bkz. yumurta
tavuk yüreği [çiriş otu?][692] 2/108
tavukcuyân/tavukcıyân esnâfı bkz. esnaflar
tay eti bkz. et/lahm çeşitleri
ta'yîn/ta'yînât/ta'ayyünât 1/264, 1/279, 1/281, 1/287, {2/252}, 3/145, 4/76, 5/26, 5/27, {5/88}, 6/47, 6/91, 6/202, 6/281, 7/81, 7/119, 7/129, 7/164, 7/183, 7/184, 7/270, 8/289, 9/59, 9/130, 9/265, 10/100, 10/102, 10/247, 10/300, 10/417, 10/418, 10/459, 10/487, 10/519
taylak [tay] eti bkz. et/lahm çeşitleri
tayr lahmı bkz. et/lahm çeşitleri
tebekânî elma/tüffâh bkz. elma/tüffâh çeşitleri

687 Bkz. Habeş tavuğu maddesi ve dipnot 266.
688 Bkz. ımlık [imlik] horoz ve dipnot 308.
689 Metinde *koz*.
690 Bkz. dipnot 460.
691 Bkz. Beşinci Bölüm: Etler, s. 118.
692 "Bir gûne tavuk yüreği ve çiriş derler bir gûne sebzevâtdır." Çirişotuna (*Asphodelus ramosus* ya da *albus*) çiçeğinin şeklinden dolayı Erzurum'da verilen ad olabilir.

tebekânî şeftali bkz. şeftali çeşitleri
teferrücgâh bkz. bağlar [meşhur bâğ, koru, mesîregâh, teferrücgâh]
tefne yaprağı/ağacı [defne] 1/276, 2/245, 8/280, 8/325
teke [karides] 1/290, 8/267, 9/125
tekerlek peyniri bkz. peynir çeşitleri
tekir/tekür balığı 1/290, 1/291, 2/53, 6/86, 7/259, 8/68, 8/175, 8/254, 9/133, 10/365, 10/370
    kızılca tekir 2/53
Tekirdağ bezir yağı 1/291, {8/348}
Tekirdağ buğdayı 6/153, {8/349}, 9/398
Tekirdağ darısı 1/353
Tekirdağ vişnesi 1/285, 4/17, 9/60
tekkeşîn/tekyeşîn ayvası bkz. ayva çeşitleri
tekne 7/285
    ağaç tekne 7/120, 7/285
teleme peynirciyân esnâfı bkz. esnaflar
teleme peyniri[693] 1/277, 1/278, 3/228, 3/274, 5/234, 6/153, 7/220, 8/331
teleme yağı bkz. yağ çeşitleri
tembelhâne/tenbelhâne [meyhane] 1/118, 1/356
temîrhindî şerbetçileri esnâfı bkz. şerbetci/şerbetciyân esnâfı
temr [Ar. hurma] 4/159, 9/415, 9/297, 10/269, ayrıca bkz. hûrmâ
    temr-i Habeşî [Habeş hurması] 4/159
    temr-i Hindî/temir-Hindî [Hint hurması][694] 9/415, 10/269
temr-ayşcıyân esnâfı bkz. esnaflar
temr-i Hindî/temirhindî şerbeti 1/276, 1/285, 10/193, 10/210, 10/242, 10/271, 10/329, 10/440
tencere bkz. tancere
tennûr [tandır] 1/282, 2/109, 4/309, 5/27, 5/199, 5/284, 5/300, 7/277, 10195
tennûr ekmeği bkz. ekmek çeşitleri
tennûr kebâbı 1/236, 2/108, 3/94, 7/277, 9/17, 9/89
tennûr kirdesi bkz. kirde
tepsi 5/76, 5/89, 7/110, 7/120, 7/283, 9/82, 10/458
    gümüş tepsi 5/76
    kalaylı tepsi 9/82
    sarı pirincten tepsi 9/82
    sîm ü zer tepsi 7/283[695]
ter gömlek bkz. üzüm/engür/ineb çeşitleri

693 Bkz. Tarama Sözlüğü, *deleme* maddesi; Derleme Sözlüğü, *teleme* maddesi.
694 Demirhindi, *Tamarindus indica*.
695 Efsanevi hazinenin altın avanilerinden.

terator [tarator][696] 1/229
tere[697] 1/246, 1/263, 2/109, 4/125, 7/234, 8/75, 8/166, 9/271, 9/425, 10/196
tereyağcıyân esnâfı bkz. esnaflar
tereyağı 1/240, 1/274, 1/277, 1/278, 1/291, 1/292, 1/299, 2/21, 2/174, 2/190, 3/29, 3/173, 3/228, 4/171, 4/231, 5/169, 5/189, 5/199, 5/229, 6/258, 7/220, 7/259, 7/267, 8/96, 8/149, 8/246, 10/435, 10/496
tereyağlı bazlama bkz. bazlama maddesi
tereyağlı futûr çöreği bkz. çörek çeşitleri
tereyağlı mutabbak [katmerli] börek bkz. börek çeşitleri
Terkoz kürek balığı dalyanı 1/290
Tesû emrûdu [Tasuj, Azerbaycan eyaleti-İran] 1/301, 2/204, 2/243, 4/194, {8/329}
Tesû zerdâlûsu 3/119
teyek bkz. üzüm teyekleri
teys [keçi] 2/205, 4/306, 4/355, 10/434, ayrıca bkz. keçi
teys-i kûhî [dağ keçisi] 7/91
Tımışvar [Temeşvar-Romanya] balı 1/299
Tiflis nânı 2/160
tiftik keçisi eti bkz. keçi eti
tıhtâb [kristal] bkz. kâse çeşitleri ve tas çeşitleri
tilki [eti] bkz. et/lahm çeşitleri
timsâh/timsâh eti, kebâbı 3/194, 10/190, 10/434, 10/455
tîn [incir] 9/96, 9/97, 9/98, 9/99, 9/228, 9/260, 10/421, ayrıca bkz. incîr ve lop
tirepaze[698] 5/261
tiri [peynir][699] 8/124
tirî [üzüm][700] 4/57
tirkis/tirkiz balığı [tirsi balığı] 1/290, 7/220, 7/259, 8/68
tiryâk[701] 10/151
[tiryak çeşitleri]
tiryâk-ı Albanuş 10/151

696 Farsça *taradoh*'tan. Sözcük her ne kadar ıspanak, maydanoz türü bitkiler anlamındaki tara ile yoğurt anlamındaki *doh*'tan türediyse de (Steingass, s. 298) Evliya'nın yemek zevki sayesinde İstanbul mutfağında en azından 17. yüzyıldan itibaren sirkeli, sarımsaklı bir "sos"a dönüştüğünü görüyoruz "Ammâ kılıçbalığı [...] eti sarımsaklı ve sirkeli terator ile tabh olunsa gâyet ni'met-i nefisedir"

697 *Lepidium sativum.*

698 "Tirepeze nâm yüksek iskemlelerinde beyâz çarşaflar üzre [...] kebâblar ve.." Split'te gördüğü "alafranga" bir sofradan söz ediyor. Yunanca *trapeza/trapezi*=yüksek dikdörtgen masa; masa.

699 Evliya'nın açıklaması, Yunanca.

700 Evliya'nın açıklaması, Kürtçe, Sorani lehçesi. Kürtçenin tüm lehçelerinde kullanılır, Soraniye mahsus değildir.

701 *Tiryâk* sözcüğü, Yunanca *thério*=canavar kökünden türemiş *thériakon*'dan gelir. İlk anlamı zehirli hayvan ısırıklarına karşı panzehirdi, sonra en genel anlamda ilaç ve keyif verici madde anlamını kazandı. Evliya'nın üretim aşamasını uzun uzun anlattığı en önemli tiryaklardan biri olan tiryâk-ı fârûk'un terkibinde çeşitli bitki ve baharatın yanı sıra yılan eti de vardı, Terzioğlu 1992, s. 6.

tiryâk-ı ekber 10/151
tiryâk-ı Ermîr Baylus 10/151
tiryâk-ı erba'a 10/151
tiryâk-ı fârûk 10/145, 10/149, 10/150, 10/151, 10/189, 10/204, 10/242
tiryâk-ı Hekîm Halyuş 10/151
tiryâk-ı Hürmüs-i kebîr 10/151
tiryâk-ı tîn 10/151
tiryâk-ı tîn-i mahtûm 10/151
tiryâk-ı yâbis 10/151
tiryâk-ı fârûk kursu[702] 10/145, 10/149, ayrıca bkz. yılan kursu
tiryâkî 1/286, 1/327, 1/331, 1/352, 2/18, 3/50, 6/118, 6/243, 7/293, 9/21
tiryâkî şerbeti bkz. şerbet çeşitleri
toğa çorbası bkz. tovga çorbası
toklu [bir yaşından küçük kuzu] 1/291, 5/234, 8/331
toklu kuzu kebâbı bkz. kebap çeşitleri
Tophâne sirkesi 1/283
Tophâne somunu 1/220, 2/22, 3/289, 8/248
Tophâne'nin İsa Çelebi somunu 3/166, 4/124
tostagansa [boza türü?] 1/354
tostağan ya'ni kulplu kadeh[703] 7/197, 7/235, 7/341
tovga çorbası 3/124, 5/6, 5/27
toy kuşu[704] 2/234, 3/205, 7/220, 8/4
Trabuzan [Trabzon] hûrmâsı[705] 2/53, 10/268, 10/272
{Trabzon} inciri 2/53
tuffâh bkz. tüffâh
tukmağı [herîse aşı][706] 2/92
tulğa aşı[707] 5/6
tulum 1/299, 2/60, 2/152, 3/64, 4/50, 7/214, 7/285, 8/5, 8/187, 8/293, 8/294, 9/139, 9/180, 9/289, 9/292, 9/293, 9/305, 9/335, 9/339, 9/342, 9/343, 9/386, 9/415, 9/420, 10/152, 10/153, 10/158, 10/193, 10/194, 10/312, 10/449, 10/453, 10/463, 10/467, 10/483, 10/495, 10/498, 10/504, ayrıca bkz. kırba
[bazı gıda maddeleri için kullanılan tulumlar]
bal tulumları 2/60
bekmez tulumu 9/180
boza tulumu 10/449
sirke tulumu 4/50, 4/329

702 Yılan eti içeren kapsül, hap anlamında.
703 Tatarların büyük boy boza bardağı. "Tostağanları ikişer vukiyye [okka] pâk boza alır" (7/341).
704 Keklik, kaz ve ördeklerle birlikte avlanan kuşlardan biri, ancak yenip yenilmediği belli değildir.
705 Bkz. Onuncu Bölüm: Meyveler.
706 Evliya'nın açıklaması, Bolu ağzı.
707 Muhtemelen tovga çorbası. Bkz. çorba çeşitleri.

su tulumu 8/187, 7/214, 9/289, 9/292, 9/293, 9/305, 9/339, 9/342, 9/420, 10/152, 10/158, 10/193, 10/312, 10/495
yağ tulumları 1/298, 3/64, 7/109, 10/194
tulum peyniri bkz. peynir çeşitleri
tulumcıyân ve sakâ meşki yapıcı esnâfı bkz. esnaflar
Tuna balıkları/mâhîleri 3/168, 3/192, 3/193, 3/194, 3/199, 5/113, 7/17, 7/169, 7/175
Tuna dalyanları 3/193, {5/113}
Tuna/Duna değirmenleri 1/19, 3/195, 5/199, 6/151
turac/turaç/tûrâç/tûrâc[708] 1/152, 1/316, 2/190, 3/264, 4/317, 7/220, 7/277, 10/496
turmus/türmüs [acıbakla][709] 5/33, 10/271
turna balığı 2/89, 2/205, 3/152, 5/147, 5/148, 5/152, 8/43, 8/47, 8/48, 8/292, 9/27, ayrıca bkz. uştuka
turna [kuş] 4/162, 8/4
turp 1/263, 1/341, 2/91, 6/215, 8/75, 10/158, 10/196, 10/270
Bursa turpu 10/270
siyâh turp 6/215
turrâc bkz. turaç
turşu[710] 1/283, 2/45, 2/70, 2/94, 2/196, 2/219, 2/245, 3/10, 4/16, 5/53, 5/113, 5/152, 5/155, 5/156, 5/228, 5/230, 5/232, 6/47, 6/103, 7/267, 8/169, 8/268, 9/115, 10/267, 10/366, 10/384
[turşu çeşitleri]
balık turşusu [salamurası] 2/70, 5/113
bıldırcın turşusu bkz. kuş turşusu
emrûd turşusu 2/45, 5/23, {5/232}
gebere turşusu bkz. kebbârî
{gök sulu emrûd} turşusu[711] 4/16, 5/232
gül turşusu[712] 1/283
havuç turşusu 1/283
hıyâr turşusu1/283
hoşaf turşusu 2/219
hûrmâ turşusu {10/267}, 10/384
kapusta ya'nî lahana turşusu 5/228

708 Turaç, sülüngillerden eti lezzetli bir kuş (*Tetrao francolinus*).

709 Yunanca kızgın, sıcak anlamındaki *thermio* (ç. *thermia*) sözcüğünden türetilen (Tietze 1999/Gr., 84) ve acıbakla, Yahudi baklası, Mısır baklası, tirmis ve termiye olarak da bilinen *Lupinus albus* (eşanlamlısı *Lupinus termis*) bitkisi; krş. Bedevian, s. 373 (2158). Evliya Mısır'da türmüs ununun sabun yerine el yıkamak için kullanıldığını belirtir, ayrıca bkz. dokat.

710 Farsça ekşi anlamındaki *turş*'tan.

711 Ba'zısı [...] bu emrûdu bir gûne şerbet ile turşu ederler. Her biri gûyâ birer tulum baldır, ammâ bu turşu suyun içenlere keyf verir" (5/232, Travnik).

712 Metinde gül ve kebere turşusu olarak geçer. Bekli de "gül ve kebere" yerine "gül-i kebere" (kapari gülü, çiçeği) okunmalı.

karpuz turşusu 7/267
kavun turşusu 5/53, 7/267
kebbârî ya'nî kebere [kapari] turşusu 1/283, {2/94}, 10/366
kerefis turşusu 1/283
kuş turşusu [salamurası] {2/195-196}[713], 8/169, 8/268
lahana turşusu 1/283, 5/230, ayrıca bkz. kapusta
ma'denüs turşusu 1/283
na'nâ turşusu 1/283
patlıcan turşusu 1/283
peynir turşusu [salamurası] 10/267
pırasa turşusu 1/283
sarımsak turşusu 1/283
soğan turşusu 10/267
şargam [şalgam] turşusu 1/283
üzüm turşusu 2/243, 2/245, 3/10, 5/152, 5/155, 5/156, 6/103, 9/115
turşu suyu 5/232
turşucubaşı 1/115, 1/253
turşucuyân, ta'âm-ı fâsıkân esnâfı bkz. esnaflar
turunc/turunç/turunc şükûfesi 1/203, 1/300, 1/319, 2/53, 2/54, 3/20, 3/32, 3/37, 3/80, 4/74, 4/211, 4/295, 5/70, 5/71, 5/79, 5/82, 5/228, 5/242, 5/261, 6/47, 6/153, 6/220, 6/221, 6/268, 7/124, 7/235, 7/250, 7/281, 8/100, 8/101, 8/111, 8/124, 8/127, 8/129, 8/132, 8/146, 8/155, 8/162, 8/169, 8/175, 8/177, 8/239, 8/244, 8/247, 8/279, 8/285, 8/286, 8/294, 8/297, 8/302, 8/310, 8/313, 8/314, 8/317, 9/17, 9/36, 9/53, 9/60, 9/67, 9/80, 9/81, 9/83, 9/84, 9/86, 9/89, 9/93, 9/94, 9/106, 9/109, 9/110, 9/114, 9/115, 9/127, 9/132, 9/141, 9/142, 9/145, 9/147, 9/148, 9/152, 9/161, 9/162, 9/167, 9/170, 9/179, 9/180, 9/182, 9/187, 9/197, 9/198, 9/199, 9/202, 9/204, 9/205, 9/206, 9/210, 9/211, 9/215, 9/223, 9/228, 9/279, 9/297, 9/302, 9/308, 9/328, 10/333, 9/335, 9/362, 9/399, 10/101, 10/140, 10/176, 10/192, 10/268, 10/333, 10/366, 10/374, 10/389, 10/397, 10/405, 10/411, 10/421, 10/454, 10/459, 10/461, 10/515
turunc reçeli bkz. reçel çeşitleri
turunc şükûfeleleri gülâbı [turunç çiçeği suyu] 9/198, ayrıca bkz. mâ-i narenc
turunç rubu bkz. rub çeşitleri
tut bkz. dud
tut şarâbı bkz. dud şarabı
tûtyâ [deva otu] 2/109
tûtyâ [çinko] güğüm, kûze 4/28, 10/193
tuyûr [Ar. kuşlar] 2/195, 2/196, 4/52, 5/152, 6/86, 7/220, 8/46, 8/78, 10/148, 10/397
tuz 1/168, 1/190, 1/252, 1/264, 1/268, 1/283, 1/284, 1/293, 1/299, 2/40, 2/56, 2/152, 2/60, 2/194, 2/195, 2/196, 2/220, 2/222, 3/102, 3/124, 3/144, 4/55, 4/112, 4/291, 5/47, 5/48,

713 Metinde menn ü selvâ nâm bir tuyûr'un turşusu anlatılıyor. Sözü edilen muhtemelen bir bıldırcın türü olan "tayr-ı selvâ"dır, bkz. dipnot 494.

5/51, 5/60, 5/93, 5/124, 5/176, 5/208, 5/210, 5/311, 6/8, 6/98, 6/99, 6/282, 6/283, 6/285, 7/140, 7/163, 7/182, 7/183, 7/198, 7/201, 7/214, 7/217, 7/220, 7/277, 7/323, 8/63, 8/122, 8/243, 8/246, 8/268, 8/314, 8/315, 8/325, 9/46, 9/97, 9/110, 9/200, 9/425, 10/195, 10/204, 10/263, 10/270, 10/271, 10/345, 10/366, 10/380, 10/432, 10/488, 10/489, 10/490
[tuz çeşitleri]
Eflâk tuzu 5/60, 6/8
Erdel [Transilvanya] tuzu 5/208, 5/210, 6/8
Gabele [Bosna-Hersek] tuzu 6/282
Hacı Bektâş-ı Velî tuzu 2/194, 6/8
Kefe [Kırım Özerk Cumhuriyeti] tuzu 7/198, 7/220
Kemâh tuzu 2/194, 2/195
Or [Kırım Özerk Cumhuriyeti] tuzu 7/198
{Varvul-Milâs} tuzu 9/110
tuz anbârı 1/252
tuz bâzergânları 7/140, 7/144
tuz/tuzcu dükkânları, mahzenleri 1/264, 5/48, 5/210, 7/140
tuz ekmek hakkı[714] 1/264, 2/219, 2/220, 2/222, 8/269, ayrıca bkz. nân ü nemek hakkı
tuz emîni/tuzla emîni 1/268, 1/293, 2/40, 2/194, 2/196, 2/198, 6/282, 6/285, 7/198
tuz mahzenleri 7/140
tuzcubaşı 1/268
tuzcular 1/264, 6/8, 8/314
tuzcuyân esnâfı bkz. esnaflar
tuzla 2/40, 2/90, 2/169, 2/194, 6/269, 6/285, 7/201, 7/217, 8/21, 8/122, 8/136, 8/168, 8/315, 9/46, 9/110
tuzla emîni bkz. tuz emîni
tuzlama 8/268
tuzlanmış balık bkz. tuzlu balık
tuzlanmış etler 4/112
tuzlu balık/tuzlanmış balık 3/194, 4/88, 4/112, {5/113}, 6/61, 6/282, 7/259, 7/268, {8/278}, 10/389, 10/484, ayrıca bkz. balık salamurası
tuzlu yılan balığı bkz. yılan balığı
tuzluk kisesi [kesesi] 2/220
tüffâh/tuffâh [Ar. elma] 3/46, 3/135, 4/16, 4/125, 5/233, 5/304, 7/250, 8/329, 9/192, 9/273, 9/279, 9/328, ayrıca bkz. elma ve elma/tüffâh çeşitleri
tüffâh reçeli bkz. reçel çeşitleri
tüffâh sirkesi bkz. sirke çeşitleri
tüffâhiye [elma yemeği, dolması] 4/125
tüffâhiye şerbeti bkz. şerbet çeşitleri

714 Şükran, minnet borcu anlamındaki deyim.

tüğlice donbak [dikenli kestâne][715] 2/91
tülüce yumru [şeftali][716] 2/91
türmüs bkz. turmus
tütün 1/107, 1/172, 1/190, 1/352, 1/354, 2/232, 3/53, 4/72, 4/79, 4/214, 5/255, 5/312, 7/100, 7/288, 8/21, 8/78, 8/101, 8/127, 8/152, 8/275, 8/340, 9/108, 9/109, 9/110, 10/194, 10/229, 10/242, ayrıca bkz. burun otu/tütünü ve duhân
[tütün/duhân çeşitleri]
{Milâs tütünü} 9/109
Vetirne tütünü [Vetrina/Neo Petritsion-Yunanistan] 8/340
Zebân [Zapanti/Megali Hora-Yunanistan] tütünü 8/275
tütün kisesi 3/50
tütün satıcı 10/194, ayrıca bkz. duhân-fürûş esnâfı
tüvânhâne [meyhane anlamında] 1/356

715 Evliya'nın açıklaması, Bolu ağzı.
716 Evliya'nın açıklaması, Bolu ağzı.

ûd[717] 1/326, 4/158, 10/213
ûd pilav bkz. pilav çeşitleri
ûd u amber 4/158
ûd u amberciyân esnâfı bkz. esnaflar
ûd-ı mülebbes bkz. mülebbes çeşitleri
ûdü'l-kahr [deva otu][718] 1/262, 1/326, 8/119, 10/151, ayrıca bkz. âkırkarhâ,
ulbe[719] 4/37, 9/273, 10/141, 10/196, 10/459, 10/508
un 1/266, 1/341, 3/108, 4/112, 4/351, 5/102, 5/151, 5/152, 5/161, 5/199, 6/14, 6/67 6/215, 6/228, 6/229, 6/240, 7/30, 7/88, 7/89, 7/100, 7/195, 8/35, 8/108, 8/181, 8/189, 8/232, 9/295, 10/100, 10/195, 10/233, 10/486, ayrıca bkz. dakîk
[un çeşitleri]
hâs beyâz un 1/266, 5/199, 7/88, 7/89
hâs ve beyâz ve rakîk [ince] un 5/152, 5/161, 7/89
kabaca un 7/89
rakîk ve beyâz un bkz. hâs ve beyâz ve rakîk un
un çorbası bkz. çorba çeşitleri
un elekciyân esnâfı bkz. esnaflar
uncu/uncular/uncuyân esnâfı 1/266, 3/155, 5/152
uncu dükkânı 10/207
unculuk ticâreti 5/151
uncuyân esnâfı bkz. uncu
unkapanı 1/187, 1/266, 1/272, 1/283, 1/284, 1/286, 1/290, 1/293, 1/295, 1/297, 1/308, 1/354, 1/355, 10/207
unkapanı emîni 1/291
Unkapanı meyhâneleri 1/187

717 *Aloexylum agallochum* (eşanlamlısı *Aquilaria malaccensis*), Osmanlı mutfağında yiyecek ve içeceklere de katılan güzel kokulu madde. Metinde genellikle buhur maddesi olarak geçer, buhur bağlamındaki ûd Dizin'e dahil edilmedi, bkz. ayrıca dipnot 518.

718 Nezleotu, akırkarha (*Anacyclus pyrethum* ya da *Anthemis pyrethum*), Terzioğlu 1992, s. 81; Bedevian, s. 53 (319).

719 Arapça (Suriye) *ulba*=yuvarlak ya da beyzi ahşap kutu, kâse, Tietze 1999/Ar., 149. "Süt, yoğurt koymaya yarayan küçük tahta kova, külek", Derleme Sözlüğü. *ölbe* maddesi.

unnâb [hünnap] 1/300, 4/189, 5/154, 5/228[720], 8/81, 9/28
unnâb suyu [deva] 5/154
Urfa narı 3/94, 8/63
{Urla zeytûnu} 9/55, 9/56
{Urla zeytûnyağı} 9/55, 9/56
Urla'nın çârşû üzümü 9/55
Urum [Rum] kassâblar 1/278
Urum meyhâneciler bkz. meyhâneci/meyhâneciyân esnâfı
Urum ta'âmları, yağsız 1/291
uskumru balığı 1/290, 1/291, 2/53, 5/48, 6/86, 7/259, 8/68, 8/175
Usta Ahmed bozası 1/354
uştuka balığı tavası bkz. balık tavası
uyku [süt ürünü] 3/228

720 Metinde *ınnâb*.

üğeyik [üveyik kuşu][721] 1/318, 3/264, ayrıca bkz. fahta
ülüfer bkz. lüfer
Üsküdar kaymağı 1/278
Üsküdar sirkesi 1/283
Üsküdar yoğurdu 1/278
üvez 3/228, 7/235, 8/246, 9/89, 9/328, 9/399, 10/272
üzüm 1/203, 1/208, 1/225, 1/236, 1/263, 1/283, 1/287, 1/288, 1/298, 2/9, 2/45, 2/53, 2/94, 2/98, 2/109, 2/128, 2/198, 2/207, 3/20, 3/32, 3/34, 3/80, 3/114, 3/135, 3/147, 3/175, 3/179, 3/192, 3/205, 3/214, 4/15, 4/17, 4/47, 4/52, 4/57, 4/96, 4/185, 4/255, 4/260, 5/46, 5/48, 5/51, 5/70, 5/79, 5/86, 5/143, 5/144, 5/149, 5/150, 5/158, 5/169, 5/199, 5/228, 5/229, 5/253, 5/259, 5/267, 5/268, 5/295, 5/318, 6/24, 6/47, 6/120, 6/224, 6/261, 6/267, 6/272, 6/281, 6/291, 6/296, 7/55, 7/71, 7/91, 7/106, 7/154, 7/160, 7/166, 7/183, 7/234, 7/235, 7/247, 7/250, 7/312, 8/33, 8/131, 8/163, 8/165, 8/167, 8/168, 8/174, 8/177, 8/244, 8/246, 8/276, 8/277, 8/302, 8/314, 9/17, 9/26, 9/30, 9/31, 9/33, 9/55, 9/60, 9/69, 9/70, 9/77, 9/89, 9/90, 9/106, 9/107, 9/108, 9/115, 9/131, 9/143, 9/148, 9/173, 9/176, 9/180, 9/182, 9/193, 9/197, 9/257, 9/271, 9/278, 9/279, 9/425, 10/101, 10/140, 10/189, 10/193, 10/262, 10/271, 10/295, 10/345, 10/416, 10/424, 10/463, 10/506, 10/515, 10/529, ayrıca bkz. engür ve ineb
[üzüm/engür/ineb çeşitleri]
- âb-ı can üzümü 9/115
- Agırbinik[722] üzümü [Harput] 3/135
- al engür 3/214
- alaca üzüm 9/55
- âveng üzümü[723] 5/144
- avnik üzümü[724] 2/198

721 Güvercingiller familyasından eti için avlanan bir kuş (*Streptopelia turtur*). Metinde, hastalara verilen gıdalar arasında da geçer.

722 Tanımlanamadı.

723 Farsça "asmak" anlamındaki *aveh*'ten, ipe gerilmiş askı; üzüm, incir avengi.

724 Aveng olması muhtemeldir, "... şiddet-i şitâ idi [...] Paşa'ya bâğ tepeğinde yapraklarıyla hâk-i amber-i pâkde gömülmüş avnik üzümü getirdiler."

bakrâni engürü[725] 2/128
barmak üzümü 6/24
Bâzârköy [Orhangazi] kumla üzümü 4/185
beğlerce üzümü 6/24, 9/55
beyâz üzüm 7/160
Bozcaada üzümü/misket üzümü {1/203}, 4/185, 5/158, 7/71, 8/174
Cem Şâh engürü 1/208
cem üzümü 9/115, 9/176
çekirdeksiz üzüm 8/276
Dol deresi üzümü 6/261
dürbülü/dürbali/dürbili üzüm[726] 3/20, 4/15, 4/17
düzenli (?) üzümü 6/24
Erdek mikset üzümü 5/150
Erganî engürü 4/20
Feyyûm [Mısır] üzümü 10/345, 10/424
Frenk üzümü 2/53
Furuşka [Fruška Gora-Sırbistan] üzümü 7/55
Gingöş [Gyöngyös-Macaristan] engürü 7/67
Halîlü'r-rahmân [el-Halîl-Batı Şeria] üzümü/inebi 5/158, 8/174, 9/257, 9/261
ham [üzümü] 6/24
Hanya [Girit] üzümü 8/174
hora üzümü 1/225, 1/236, 6/24[727]
Hoy [Azerbaycan eyaleti-İran] engürü 9/257
hurde engür 2/128
hüsâmî [üzümü] 6/24
ıstafilya[728] 8/276, 8/277
ineb-i Halîl bkz. Halîlü'r-rahmân [el-Halîl] üzümü
İstanköy [Kos-Yunanistan] engürü 9/257
İzmir üzümü/engürü 1/285, 9/257
kaba parmak 9/115, ayrıca bkz. barmak üzümü
kabak üzümü 9/176
kadın parmağı 9/55
Karabâğlar [Muğla] engürü 9/257
Karınca köyünün [Merzifon] üzümü 2/207
keşmekeş üzümü (?) 6/24

725 Krş. Âşık Mehmed, s. 911.

726 "En makbulü zeynî üzümü ve kurusunun makbulü dûrbûlî üzümüdür", Kâtip Çelebi 2010 [1654], s. 663, Şam.

727 Metinde *hore*.

728 "Istafilya dedikleri çekirdeksiz hurde ve siyâh kuş üzümü bundan hâsıl olup.." (8/276). Evliya muhtemelen Yunanca üzüm anlamındaki *stafili* (çoğulu *stafilia*) ile kuru üzüm anlamındaki *stafida* sözcüklerini karıştırıyor.

Kınâ [Mısır] üzümü 10/424
kıradina[729] [üzümü] 9/55
kırmızı kış üzümü 9/55
kış üzümü 9/55, {9/173}[730], {9/176}[731]
kişmiş/kişmikiş [kuş üzümü][732] 1/289, 3/114, 6/24[733], 8/277
koruk 10/262
kudsî [üzümü] 6/24
Kumla bağları [Azerbaycan eyaleti-İran] engürü 2/135, 4/195
kumla üzümü 9/55
kuru siyâh üzüm 10/193, 10/271
kuru üzüm bkz. kuru üzüm/üzüm kurusu/huşk-i engür maddesi
kuş üzümü 3/114, 8/276, ayrıca bkz. kişmiş
Kuşadası engürü 9/257
la'l-gûn üzüm 7/166
melikî üzümü/engürü 2/53, 2/128
Merend [Marand, Azerbaycan eyaleti-İran] engürü 9/257[734]
misket alaca üzümü 9/55
misket üzümü 1/203, 1/283, 2/128, 4/185, 5/150, 5/158, 6/24, 7/71
{Mudanya} üzümü 2/9
nâmık üzümü 2/53
Necm-i Ahmedi (üzümü?) 2/128
razakî üzümü/engürü 2/128, 6/24, 9/55, 9/115
Rûmiyye [Urmiye, Azerbaycan eyaleti-İran] engürü 4/185
saralı üzüm 8/302
sarı kış üzümü 9/55
sarı üzüm[735] 9/176
Semendire [Smederovo-Sırbistan] üzümü 5/318
Sincâr üzümü 4/47, 5/158, 8/174
sirgi üzümü 3/147
siyâh üzüm 4/9, 9/55, 10/189, 10/193, 10/271[736], 10/295
Şâm üzümü 1/208, 3/135, 4/185
Şâm'in zeynî üzümü[737] 3/135, 4/185, 6/24, 9/279

729 Bulgarca *gradina*'dan, Dankoff-Tezcan, s. 174.
730 "Kâsım gününden iki ay sonra kar altından bir gûne üzümü çıkar, gâyet meşhûrdur."
731 "Cümleden kabak üzümü ve Cem üzümü ve sarı üzümü kar altından çıkarup tenâvül ederler."
732 Bkz. dipnot 421.
733 Metinde *keşmekeş*.
734 Metinde *Menendi*.
735 "Sarı kış üzümü" ile aynı cins olabilir, çünkü "kar altından çıkarup tenâvül ederler."
736 10/193 ve 10/271'deki "siyâh üzüm" aslında *berberis*'tir, bkz. dipnot 657.
737 "Âbdâr kehrübâr-vâr bir bâr-ı berdir [meyvedir]" (9/279). Parmak üzümü şeklinde pembe renkte bir üzüm cinsi olarak da tarif edilir, Kut 2008, s. 69.

şıralı üzüm/şîredâr engür 6/91, 6/120, 8/33, 8/131, 8/163, 8/165, 9/70, 10/172, 10/345
tabarze [engürü][738] 2/128
ter gömlek [üzümü] 9/55, 9/89
tilki kuyruğu [üzümü] 6/24
Urla'nın çârşû üzümü 9/55
yaban üzümü 2/45
yarbaşı bâğları üzümü [Babadağ-Dobruca] 3/205
yediveren üzüm 8/246, {9/55}
yeşil kış üzüm 9/55
zeynî üzüm bkz. Şâm'in zeynî üzümü
Zirikî [Elazığ-Keban-Gökbelen Köyü] engürü 4/82
üzüm asması/ağacı/şeceresi/teyekleri[739] 1/263, 4/70, 8/60, 8/131, 8/177, 8/244, 8/317, 8/321, 9/55, 9/69, 9/70, 9/104, 9/116, 9/127, 9/180, 9/336, 10/395, ayrıca bkz. dıraht-ı ineb
üzüm bekmezi bkz. bekmez çeşitleri
üzüm değirmenleri 1/287
üzüm köfteri bkz. köfter çeşitleri
üzüm kurusu bkz. kuru üzüm/üzüm kurusu/huşk-i engür maddesi
üzüm sarması/dürbülü üzüm sarması [pestil türü?] [740] 3/20, 4/17
üzüm/engür şerbeti bkz. şerbet çeşitleri
üzüm şîresi/şırası bkz. şıra çeşitleri
üzüm turşusu 2/243, 2/245, 3/10, 5/152, 5/155, 5/156, 6/103, 9/115
üzümlü tarhana bkz. tarhana

738 Farsça *tabarza*=beyaz, rafine şeker; bir üzüm cinsi, Steingass, s. 279.
739 *Üzüm teyekleri*=üzüm bağı, kütüğü.
740 Metinde *üzüm sarısı*. Her iki cildin 2. baskılarında düzeltildi.

vakt-i zuhr ta'âmı bkz. ta'âm çeşitleri
Van câmûsu 4/103, 4/125, 4/292
Van deryâsı balıkları [inci kefali] 4/88, 4/100
Van diyârı kavunu[741] 4/37, 4/39
{Van} elması 4/125
Van lahanası[742] 2/201, 4/125, 4/327, 6/159, 9/425
Vardar balığı kapaması 5/300
Varna peyniri 3/172
varul [varil; fıçı] 1/287, 2/71, 7/121, 8/124, 8/146
Verek [Erek Dağı-Van] balı şerbeti 4/125
Vetirne tütünü [Vetrina/Neo Petritsion-Yunanistan] 8/340
Vidin [Bulgaristan] balı 1/299
vişnâb/vişnâb suyu/vişne suyu[743] 1/285, 1/354, 2/122, 3/262[744], 5/206, 5/229, 5/268, 5/300, 6/103, 6/153, 8/75, 8/166, 8/322, 8/349
vişnâb şarâbı/şarâb-ı vışnayî/vişne şarâbı 1/355, 2/129, 9/369, 8/349
vişnâb şerbeti bkz. şerbet çeşitleri
vişne 1/285, 2/91, 3/192, 3/228, 4/17, 5/165, 5/199, 5/206, 5/228, 6/153, 6/256, 7/55, 7/234, 7/235, 7/247, 7/341, 8/244, 8/254, 8/331, 8/349, 9/60, 9/328, 9/399, 10/272, 10/515
Tekirdağ vişnesi/vişne-i Tekirdağ 1/285, 4/17, 9/60
yer vişnesi 5/234, 6/153, 7/28, 8/331
vişne hoşâbı 1/285, 3/190, 3/228, 5/20, 5/226, 8/349, 9/44, 9/89
buzlu vişne hoşâbı 9/44, 9/89
karanfilli vişne hoşâbı 8/349
vişne kurusu 1/300
vişne suyu bkz. vişnâb
vişne şarabı bkz. vişnâb şarâbı
volta bkz. olta

741 Bkz. Onuncu Bölüm: Meyveler.
742 Sıkça benzetme öğesi olarak kullanır "Adana kabağı ve Van lahanası kadar âdem kelleleri" (9/425); bkz. Dokuzuncu Bölüm: Sebzeler.
743 Vişne suyunun hem hafif alkollü hem alkolsüz çeşidi vardı, bkz. On İkinci Bölüm: İçecekler.
744 Metinde *şinnâb*.

Y

yaban at [eti] bkz. et/lahm çeşitleri
yaban deve [eti] bkz. et/lahm çeşitleri
yaban eşek [eti] bkz. et/lahm çeşitleri
yaban keçi [eti] bkz. keçi/keçi eti, lahmı
yaban koyunu/gûsfend-i yabanî[745] 2/200, 4/162, 4/171, 4/172, 4/173, 5/284, 7/334, 8/4, 9/186, 10/473
yaban tavuğu bkz. tavuk cinsleri
yaban sığını bkz. sığın/sığın eti, lahmı maddesi
yaban üzümü bkz. üzüm/engür/ineb çeşitleri
yabluka/yabloka [elma] [746] 5/79, 5/85, 6/53, 7/250
yabrûhu's-sanem bkz. yebrûhu's-sanem
yağ [bitkisel ve hayvansal] 1/204, 1/265, 1/270, 1/276, 1/278, 1/291, 1/297, 1/298, 1/299, 1/300, 1/316, 1/340, 3/80, 3/181, 3/193, 5/60, 5/64, 5/66, 5/68, 5/115, 5/169, 5/173, 5/181, 5/185, 5/189, 5/198, 5/206, 5/268, 5/275, 6/46, 6/66, 6/101, 6/103, 6/106, 6/153 , 6/215, 6/240, 6/297, 7/30, 7/48, 7/67, 7/119, 7/182, 7/183, 7/191, 7/192, 7/244, 7/252, 7/259, 7/260, 7/277, 7/278, 7/318, 7/319, 8/137, 8/246, 9/21, 9/77, 9/82, 10/47, 10/133, 10/147, 10/149, 10/194, 10/233, 10/234, 10/241, 10/348, 10/418, 10/421, 10/423, 10/442, 10/486, 10/489, ayrıca bkz. dühn-i hâlis ve zeyt yağı/zeytûnyağı
[yağ çeşitleri, bitkisel ve hayvansal][747]
Akkirman [Ukrayna] yağı 1/298
bezir yağı 1/291, 1/299, 1/340, 4/112, 5/144, 10/194, 10/333, 10/345, ayrıca bkz. zeyt-i hâr
böbrek yağı 7/277
ceviz yağı 7/277
ilik yağı 3/193
Kefe [Kırım Özerk Cumhuriyeti] yağı, tereyağı 1/298, 7/259
Kerş [Kırım] yağı 1/298

745 Metinde ayrıca *kûsfend-i beyâbânî*, *gûsfend-i yabanî*, *beyâbân koyunu* ve *koyun-ı beyâbânî* olarak geçer.
746 Evliya'nın açıklaması, Rusça (6/53). Elma, Ukraynacada *yabluka*, Rusçada *yabloko*'dur.
747 Zeytinyağı çeşitleri için bkz. zeyt yağı/zeytûnyağı maddesi Sabun ve mum yapımında kullanılan iç yağ, çüriş yağı [çerviş] (1/278, 3/193) ve gemilerin yağlanmasında kullanılan donyağı (5/181, 7/183) dizine dahil değildir. Tüm yağ dökümü için bkz. Ekler, Liste II.

Kili [Karadeniz kıyısı-Ukrayna] yağı 1/298
kuyrukyağı[748] 9/82
Mayak [Ukrayna] yağı 1/298, 5/63, 7/192, 7/259
Mısır bezir yağı 1/291
Perezen [Kırım] yağı 1/298
sarı yağ [sadeyağ] 1/292, 6/66, 7/252
say yağı bkz. say yağı maddesi
simsim yağı/susam yağı/zeyt-i simsim 10/194, 10/325,10/423
şırluğan bkz. şırluğan/şırlagan/şîr-i revgan maddesi
Taman [Kırım] yağı 1/298
Tekirdağ bezir yağı 1/291, {8/348}
teleme yağı 6/153
tereyağı bkz. tereyağı maddesi
zeyt yağı bkz. zeyt yağı/zeytûnyağı maddesi
zeyt-i asfûr [aspir yağı][749] 10/194, {10/423}
zeyt-i hâr/zeytü'l-hâr [bezir yağı] 10/194, 10/345
zeyt-i simsim bkz. simsim yağı
zifir bkz. zifir/ta'âm zifiri maddesi
yağ bâzergânları/yağ satanlar 1/298, 3/272, 7/267, ayrıca bkz. zeyyâd
yağ değirmeni [susam ve bezir yağı değirmenleri] 1/298, 1/341, 1/360, 10/374, 10/377, 10/389, 10/396, 10/400, 10/409, 10/411, ayrıca bkz. ma'sara ve tahîne değirmeni
yağ değirmeni cenderecisi bkz. esnaflar
yağ emini 1/29
yağ fıçısı bkz. fıçı çeşitleri
yağ satanlar bkz. yağ bâzergânları/yağ satanlar
yağ tulumları 1/298, 3/64, 7/109, 10/194
yağbâr [yağ kabı, testisi] 1/323, ayrıca bkz. debbe ve yağdân
yağbâzârı [Galata] 1/212
yağcıyân-ı gûnâgûn esnâfı bkz. esnaflar, ayrıca bkz. zeyt-i hârciyân, bezirciyân ve şırlugancı esnafı
yağcıyân-ı tüccârân esnâfı bkz. esnaflar
yağcıyân-ı zeyt esnâfı bkz. esnaflar, ayrıca bkz. zeyyâd/zeyyât
yağdân [yağ tulumu][750] 1/323, ayrıca bkz. yağbar
yağhâne 10/507, ayrıca bkz. yağ değirmeni
yağkapanı 1/211, 1/212, 1/252, 1/292, 1/298, 10/207
yağkapanı emâneti 1/252, 1/292
yağlı çörek 1/208, 2/108, 2/174, 5/169, 5/206, 5/228, 6/30, 7/67, 9/44, 9/68, 10/171

748 Esnaf Alayı'nda "Gümrük arayıcıları"nın şakalarında geçen kuyrukyağı dahil değildir (1/297).
749 Arapça *uşfur*'dan. Aspur ve yalancısafran adlarıyla da bilinen, tohumlarından yağ ve çiçeklerinden sarı boya elde edilen bitki, *Carthamus tinctorius*.
750 "Deve hâmından [ham derisinden?] yağdanlar."

yağlı halka bkz. halka
yağlı kâhî bkz. kâhî çeşitleri
yağlı lokum [lokma] bkz. lokum
yağlı poğaça bkz. poğaça çeşitleri
yağlı ve sirkeli salata 1/285
yağlık [mendil, peşkir] 1/320, 2/220, 2/222, 2/247, 5/86, 5/88, 5/111, 5/262, 5/281, 7/110, 10/210, ayrıca bkz. makrama
münakkaş yağlıklar 10/210
saray yağlıkları 1/320, 5/125
şerbetî yağlık 2/247
yağlık mahrama 1/320
yağlıkcıyân esnâfı 1/320, 1/332
yağmâ [çanak yağması] 1/93, 5/88, 6/31, 10/208, 10/212, ayrıca bkz. ziyâfet-i yağmâ
yağmurca [yabani geyik türü] 5/284, 7/285, 8/4, 8/44, 8/338
yağsız Urum ta'âmları [dini perhiz yemekleri] 1/291
yah/yah-pâre [buz] 1/20, 2/21, 3/136, 3/190, 3/224, ayrıca bkz. buz
yahni/yahnî 1/285, 2/52, 2/54, 3/173, 3/270, 4/82, 5/87, 5/88, 5/168, 5/228, 6/96, 6/214, 6/282, 8/28, 8/103, 9/171, 9/256, 9/273, 10/111, 10/149
[yahni çeşitleri]
balık yahni 8/28
{hapsi} yahnisi 2/54
keklik yahnisi, lavaşlı 4/82
pilâv yahni mahlût [karışık] 3/270
yahnici/yahniciyân esnâfı 1/285, 2/190, 10/196
Yahûdî kassâblar esnâfı bkz. esnâf-ı kasâbân-ı Yahûdân
Yahûdî meyhâneciler bkz. esnâf-ı meyhâneciyân-ı Yahûdân
Yahûdî peynircileri 10/196
yaprak dolması bkz. dolma çeşitleri
yabrûhu's-sanem bkz. yebrûhu's-sanem
yâsemen bozası bkz. boza çeşitleri
yayık [süt ürünü] 3/228
yazma [ayranı][751] 1/354, 3/228, 5/73, 5/179, 6/17, 7/195, 7/214, 7/234, 7/235, 7/244, 7/263, 7/271, 7/315
yebrûhu's-sanem ya'nî abdüsselâm [adamotu, deva otu][752] 2/109, 3/60, 3/144, 5/234, 6/279, 8/120, 10/10, 10/261, ayrıca bkz. abdüsselâm otu

751 Evliya'nın açıklaması, Tatarca. "Yazma nâmında ilik gibi bir kaymağı alınmamış yoğurdu at südüyle ayran edüp anı içerler" (7/195). Yörük yiyeceği olarak da geçer (3/228).

752 "Lisân-ı Arab'da 'yebrûhu's-sanem' ve 'abdüsselâm' derler. Bazı hukemâ bu otu edviye içün ma'âcinlere korlar." Farsça *ebrû-yı sanem*'den (*Mandragora officinarum*, ya da *Atropa mandragora*), Bedevian, s. 382 (2206); 3/60'da bî-rûhu's-sanem..

yel değirmeni 1/237, 5/158, 5/161, 7/215, 8/35, 8/232, 8/257, 9/68, 9/125, 9/126, 9/130, 10/365
yel otu ya'nî eğirotu [deva otu] 3/152, ayrıca bkz. eğirotu
yelip [palûde][753] 2/92
Yemen kahvesi/kahve-i Yemenî 1/298, 2/23, 4/185, 10/138, 10/395
yemiş bâzârcıları çârsûsu [Bursa] 2/18
yemiş bâzârı 10/326,
Yemiş iskelesi [İstanbul] 1/53, 1/287, 1/301, 3/155
yengeç 1/290, 7/93, 8/267, 9/125
yer çileği bkz. çilek
yer sapı [havuç][754] 2/91, ayrıca bkz. havuç, kızıl ağaç ve pürçüklü
yer sıçanı [eti]bkz. et/lahm çeşitleri
yer vişnesi 5/234, 6/153, 7/28, 8/331
yere basmaz emrûdu 5/228, 5/232, 6/256
yığma tepe [pilav][755] 2/92
yılan balığı/mâr-i mâhî 1/290, 3/152, 3/168, 3/169, 5/148, 5/152, 6/58, 8/43, 8/68, 8/278, 8/292, 8/325
tuzlu yılan balığı 8/43, 8/278
yılan balığı kebâbı bkz. kebap çeşitleri
yılan çorbası[756]10/147
yılan eti 7/325, 10/149, 10/150, 10/261
yılan kursu 10/145, 10/149, ayrıca bkz. tiryâk-ı fârûk kursu
yılan maslûkası [yılan haşlaması suyu] 10/147, 10/148, 10/149
yılan yahnîsi10/149
yoğurd 1/196, 1/197, 1/208, 1/228, 1/230, 1/277, 1/278, 2/41, 3/29, 3/205, 3/228, 3/274, 4/37, 4/274, 5/199, 5/200, 5/234, 5/268, 6/101, 6/172, 6/247, 7/195, 7/234, 7/342, 8/99, 8/331, 9/138, 9/180, 9/187, 9/287, 10/233, 10/270, 10/305, 10/517
[yoğurt çeşitleri ve meşhur yoğurtlar]
Bingöl Yaylası yoğurdu 1/278
camûs yoğurdu 8/99
Cîze [Giza-Mısır] yoğurdu 10/305, 10/517
Cübbealî [Cibali] kapusu yoğurdu 1/278
{Eyyûb} yoğurdu 1/196, 1/197, 1/278
Hacı Hasan yoğurdu [Zeyrek-İstanbul] 1/278
İmâm yoğurdu [Ortaköy-İstanbul] 1/278
Kanlıca yoğurdu {1/230}, 1/278
Karamân mahallesi [İstanbul] yoğurdu 1/278

753 Evliya'nın açıklaması, Bolu ağzı.
754 Evliya'nın açıklaması, Bolu ağzı.
755 Evliya'nın açıklaması, Bolu ağzı.
756 Yılan çorbası, eti, yahnisi vb tiryâk-ı fârûk terkibiyle ilgilidir, bkz. dipnot 701.

Kâsımpaşa İmâm yoğurdu 1/278
kaymaklı yoğurd 1/208
kesmik yoğurd 3/274
koyun yoğurdu 8/99
Lanka yoğurdu [İstanbul] 1/278
leben-i hâlis yoğurdu 1/230
Ma'cûncu mahallesi yoğurdu [İstanbul] 1/278
Ortaköy İmâm yoğurdu 1/278
Silivrikapu yoğurdu [İstanbul] 1/278
Sütlüce İmâm yoğurdu 1/278
Üsküdar yoğurdu 1/278
Yaylacık mahallesi yoğurdu 1/278
Zümon/Zemon [Zemlin-Belgrat] yoğurdu 5/199, 6/101
yoğurd keşi bkz. keş,
yoğurd yazması bkz. yazma
yoğurdcıyân esnâfı/yoğurdcular bkz. esnaflar
yoğurdcubaşı 1/278, 1/287
yoğurdçu dükkânları 10/193
yoğurdhâne 1/252
yoğurdlu buğday çorbası bkz. çorba çeşitleri
yoğurdlu firik şorbası bkz. çorba çeşitleri
yoğurdlu pilav bkz. pilav çeşitleri
yufka/hâs un yufkası 5/199
yufka ekmeği/yufka aş ekmeği 3/94, 5/53, 9/152
yufka levaşe ekmeği bkz. lavaşa yufka ekmeği
yulaf 5/82, 5/199, 5/228, 5/268, 7/260, 10/272
yulaf ekmeği bkz. ekmek çeşitleri
yulaf suyu 5/184
yumurta[757] 2/91, 2/109, 4/185, 4/354, 5/131, 5/200, 6/30, 6/49, 6/221, 6/222, 8/4, 8/181 8/310, 8/337, 9/342, 10/146, 10/147, 10/233, 10/260, 10/407, 10/462, 10/496, ayrıca bkz. beyzâ ve kuş südü
[yumurta çeşitleri]
deve kuşu yumurtası 8/337, 9/342, 10/462
kaz yumurtası 5/304
tavuk yumurtası 6/222, 8/181, 10/496
yılan yumurtası 10/146, 10/147
yumurtalı börek bkz. börek çeşitleri
yumurtalı çörek bkz. çörek çeşitleri

757 Paskalya anlamındaki "kızıl yumurta" ve "kızıl yumurta günleri"ndeki "yumurta" dizine dahil değildir.

yutak yeri[758] [yemek borusu] 1/283
yürek 1/282, 10/466
yüz pastırması bkz. pastırma çeşitleri

758 Metinde *yatak yeri.*

Z

za'ferân/za'frân [safran] 1/267, 1/276, 1/279, 1/281, 1/284, 2/152, 3/108, 3/145, 5/199, 6/285, 7/120, 8/301, 10/151, 10/272, ayrıca bkz. muza'fer ve muza'ferin
Za'ferânbolu za'ferânı 2/152
{Bakü} za'ferânı 2/152
za'ferânlı çörek bkz. çörek çeşitleri
za'ferânlı helvâ bkz. helva çeşitleri
za'ferânlı Ramazân pideleri bkz. pide çeşitleri
za'ferânlı şerbet bkz. şerbet çeşitleri
za'ferânlı zerde bkz. zerde çeşitleri
zârbaye bkz. râziyâne
zâter/zâter kökü[759] 1/262, 1/327, 2/109, 3/152, 10/196, 10/197, ayrıca bkz. nefnec
zâ'ter-i Halîl [yenilebilir ot türü?] [760] 10/459
zater-i Halîl arakı bkz. arak çeşitleri
Zebân [Zapanti/Megali Hora-Yunanistan] duhânı, tütünü 8/275
zebeş [karpuz][761] 4/57
zenbîl 1/327, 4/32, 4/261, 9/275, 9/307, 10/142, 10/145, 10/157, 10/194, 10/196, 10/242, 10/254, 10/267, 10/278, 10/297, 10/298
zencebîl/cencebil [zencefil][762] 1/262, 1/286, 1/326, 1/354, 3/264, 6/285, 7/102, 8/119, 8/244, 10/151, 10/193
zencebîl murabbası 3/264, 4/159, 8/45
zencebîl şeker[i] 1/289, ayrıca bkz. mülebbes
zer nişânlı/zerefşân alabalık bkz. alabalık
zerâfet ü kabâhat çorbası ya'nî işkembe aşı 1/283
zerâvend [deva otu][763] 10/151

759 Zahter (*Satureja hortensis*); krş. Bedevian, s. 531 (3085).
760 "İbtidâ ta'âmları [...] arpa ekmeği ile za'ter-i Halîl'dir" (10/459, Sudan).
761 Evliya'nın açıklaması, Kürtçe, Sorani lehçesi. Kürtçenin tüm lehçelerine kullanılır, Soraniye mahsus değildir.
762 *Zingiber officinale*.
763 Belki de Tiryâk-ı Faruk terkibinde kullanılan *zirâvend-i tavîl* ya da *zirâvend-i müdahrec* (*Aristolochia longa* ya da *Aristolochia rotunda*), Terzioğlu 1992, s. 6, 82.

zerdâlû [zerdali][764] 1/285, 1/300, 2/109, 2/122, 2/128, 2/198, 3/119, 4/15, 4/16, 5/20, 6/153, 7/235, 8/246, 9/36, 9/60, 9/180, 9/328, 10/268, 10/515, ayrıca bkz. mışmış
[zerdali çeşitleri]
Hoy [Azerbaycan eyaleti-İran] zerdâlûsu 3/119
Merende [Marand, Azerbaycan eyaleti-İran] zerdâlûsu 3/119
Ordubâr [Ordubad-Nahçıvan Özerk Cumhuriyeti] zerdâlûsu 3/119
Tesû [Tasuj, Azerbaycan eyaleti-İran] zerdâlûsu 3/119
zerdâlû-yi hulvî 2/128
zerdâlû cüllâbı bkz. cüllâb çeşitleri
zerdâlû kurusu 3/119
{zerdâlû pestili} 4/16
zerde/zerde aşı 1/173, 1/234, 1/284, 1/285, 2/52, 2/89, 2/92, 2/243, 3/173, 4/39, 4/178, 4/274, 5/63, 5/87, 5/88, 5/168, 5/199, 6/96, 6/198, 6/224, 6/282, 8/103, 8/301, 9/171, 9/256, 9/273, 9/327, 10/111, ayrıca bkz. saraş
[zerde çeşitleri]
bâdemli ve darçın ve karanfilli ve za'ferânlı zerde 5/199
darçın ve karanfilli kavun zerdesi 243
karanfilli aselî zerde 5/88
kavun zerdesi/kavundan zerde {2/89}, 4/39
zerdeciyân esnâfı/zerdeciler bkz. esnaflar
zerhar[765] 10/496
zeynî üzüm bkz. üzüm/engür/ineb çeşitleri
zeyt yağı/zeytûnyağı[766] 1/204, 1/211, 1/291, 1/292, 1/299, 2/54, 3/64, 3/80, 4/112, 8/149, 8/243, 8/246, 8/297, 9/55, 9/56, 9/203, 9/205, 9/206, 9/257, 9/312, 10/80, 10/143, 10/146, 10/147, 10/149, 10/241
[zeytinyağı çeşitleri]
{Edremit} zeytûnyağı 9/56
{Gazze} zeytûn yağı 3/80, 10/143
{Girid} zeytûn yağı 8/246
{Karaburun [İzmir]} zeytûn yağı 9/56
{Kudüs} zeytûn yağı 10/143
Sûsa/Sûse [Sus-Tunus] zeyt yağı 8/246, 9/312, 10/146, 10/147, 10/241
{Şâm} zeytûn yağı 10/143
{Tarabulus-i Şâm [Tripoli-Lübnan]} zeyt yağı {9/203}, 9/205, 9/206
{Urla} zeytûnyağı 9/55, 9/56
zeyt yağı bâzergânları {1/292}, 1/299, ayrıca bkz. zeyyâd/zeyyât
zeyt yağı dükkânları [Galata-İstanbul] 1/211
zeyt yağı esnâfı 1/292

764 Farsça *zer-âlû*'dan; *Prunus pseudoarmeniaca*, Bedevian, s. 489 (2848).
765 Sudan'da yetişen, "şalgama benzer" bir yumru. Tanımlanamadı.
766 Dalgıç ve süngercilerin dalarken ağızlarına aldıkları "zeyt yağı" dahil değildir (1/270, 9/121).

zeyt yağıyla {istridye} 1/204
zeyt-i asfûr bkz. yağ çeşitleri
zeyt-i hâr [bezir yağı] bkz. yağ çeşitleri
zeyt-i hârciyân ya'nî bezirciyân esnâfı bkz. esnaflar
zeyt-i simsim bkz. yağ çeşitleri
zeytü'l hâr ya'nî bezir yağı bkz. zeyt-i hâr
zeytûn/zeytûn ağacı/dırahtı 1/61, 2/53, 3/8, 3/9, 3/20, 3/61, 3/63, 3/64, 3/66, 3/72, 3/80, 3/84, 3/195, 4/112, 4/295, 5/14, 5/70, 5/71, 5/79, 5/144, 5/199, 5/206, 5/228, 5/253, 5/261, 6/47, 6/153, 6/220, 6/221, 6/268, 6/272, 6/281, 6/292, 7/91, 7/106, 7/234, 7/235, 7/250, 7/281, 8/36, 8/45, 8/100, 8/113, 8/121, 8/124, 8/127, 8/129, 8/140, 8/143, 8/146, 8/149, 8/162, 8/166, 8/169, 8/174, 8/177, 8/239, 8/240, 8/246, 8/247, 8/262, 8/264, 8/265, 8/266, 8/271, 8/273, 8/276, 8/279, 8/286, 8/293, 8/294, 8/297, 8/302, 8/305, 8/310, 8/313, 8/314, 8/317, 8/343, 9/36, 9/46, 9/53, 9/55, 9/56, 9/57, 9/58, 9/94, 9/115, 9/132, 9/148, 9/152, 9/160, 9/167, 9/170, 9/182, 9/193, 9/194, 9/197, 9/202, 9/203, 9/206, 9/208, 9/211, 9/215, 9/217, 9/221, 9/223, 9/226, 9/228, 9/229, 9/230, 9/239, 9/249, 9/257, 9/258, 9/260, 9/278, 9/279, 9/328, 9/400, 9/423, 10/143, 10/153, 10/268
[zeytin çeşitleri]
Aydonat [Agios Donatios/Paramithia-Yunanistan] zeytûnu 8/293, 8/294
{Edremit} zeytûnu 9/56
Gaçiça [Mani-Yunanistan] zeytûnu 8/264
{Gazze} zeytûnu 3/80, 10/143
Girid zeytûnu 8/36
Karaburun [İzmir] zeytûnu 8/294, 9/46, {9/56}, {9/58}
Koron [Yunanistan] zeytûnu 8/36, 8/149, 8/294, {9/58}
{Kudüs} zeytûnu10/143
{Mekri/Fethiye} zeytûnu 8/36
Modon [Yunanistan] zeytûnu 8/36
mor zeytûn 9/56
Şâm/Şâm-ı Şerîf zeytûnu 8/149, 8/294, {9/58}, {9/279} {10/143}
{Tarabulus-i Şâm [Tripoli-Lübnan]} zeytûnu 9/203
{Urla} zeytûnu 9/55, 9/56
zeytûn bağı 9/193, 9/252, 9/287
zeytûnluk 3/62, 9/183, 9/193, 9/194, 9/216, 9/252
zeytûnyağcı [zeytinyağı üreticisi] 8/247
zeytûnyağı bkz. zeyt yağı
zeytûnyağı değirmenleri [yağhane] 8/247, 9/56
zeyyâd/zeyyât/zeyyâtân esnâfı [zetinyağı satıcısı] 1/299, 5/311[767], 6/73, 10/155, ayrıca bkz. yağcıyân-ı zeyt

767 Metinde *zenânlar*.

zırva[768] 1/173, 2/185
zibâd [baharat cinsi?] 7/120
zibdiyye [kap cinsi?] 7/120
zifir/ta'âm zifiri [yağ, yemek yağı] 2/118,[769] 5/33, 6/214, 7/33, 9/400, 9/415, 10/271
zifir ta'âm bkz. ta'âm çeşitleri
Zihne [Zihni-Yunanistan] kâsesi, bardağı, kûzesi 8/56
Zirikî engürü [Elazığ-Keban-Gökbelen Köyü] 4/82
ziyâfet 1/33, 1/50, 1/202, 1/216, 1/221, 1/238, 1/264, 1/285, 1/287, 1/295, 2/59, 2/102, 2/104, 2/116, 2/139, 2/180, 2/199, 2/202, 2/205, 2/234, 2/238, 3/158, 3/183, 3/196, 3/206, 3/214, 3/220, 4/76, 4/127, 4/128, 4/162, 4/171, 5/28, 5/51, 5/78, 5/83, 5/84, 5/86, 5/88, 5/89, 5/90, 5/93, 5/97, 5/200, 5/236, 5/260, 5/284, 5/300, 6/8, 6/30, 6/31, 6/32, 6/44, 6/51, 6/53, 6/73, 6/74, 6/83, 6/103, 6/153, 6/198, 6/199, 6/238, 6/276, 7/73, 7/77, 7/85, 7/86, 7/87, 7/89, 7/110, 7/118, 7/119, 7/140, 7/158, 7/160, 7/165, 7/184, 7/213, 7/226, 7/271, 7/277, 7/278, 7/279, 7/285, 7/288, 7/301, 7/303, 7/341, 7/344, 8/10, 8/96, 8/136, 8/147, 8/204, 8/242, 8/330, 9/24, 9/48, 9/83, 9/92, 9/137, 9/192, 9/254, 9/326, 9/365, 9/369, 9/401, 10/93, 10/159, 10/171, 10/178, 10/179, 10/180, 10/181, 10/182, 10/203, 10/211, 10/212, 10/213, 10/219, 10/220, 10/226, 10/236, 10/239, 10/240, 10/245, 10/247, 10/248, 10/267, 10/277, 10/253, 10/304, 10/313, 10/415, 10/476, 10/520
ziyâfet-i âlî/âlî ziyâfet 2/116, 2/234, 3/40, 3/197, 4/136, 5/127, 5/261, 9/48, 9/429, 10/180, 10/181
ziyâfet-i azîm/ziyâfet-i uzmâ/azîm ziyâfet 1/287, 2/102, 2/103, 2/111, 2/123, 2/171, 2/180, 2/198, 2/205, 2/214, 2/234, 3/38, 3/126, 3/145, 3/177, 3/181, 3/194, 3/211, 3/220, 3/275, 4/76, 4/106, 4/126, 4/172, 4/180, 5/64, 5/86, 5/87, 5/159, 5/186, 5/199, 5/200, 5/210, 5/240, 5/249, 5/282, 6/30, 6/31, 6/198, 6/235, 6/262, 6/276, 7/53, 7/71, 7/73, 7/74, 7/81, 7/84, 7/88, 7/96, 7/121, 7/122, 7/129, 7/140, 7/157, 7/158, 7/184, 7/253, 7/286, 7/290, 7/301, 7/304, 7/320, 7/332, 7/333, 8/13, 8/17, 8/23, 8/25, 8/27, 8/53, 8/75, 8/81, 8/96, 8/204, 8/262, 8/296, 8/303, 8/330, 8/331, 9/92, 10/41, 10/170, 10/171, 10/181, 10/212, 10/213, 10/236, 10/240, 10/244, 10/255, 10/275, 10/331, 10/374, 10/519
ziyâfet-i Bitlîs Han 4/106
ziyâfet-i Halîlü'r-rahmân 6/129
ziyâfet-i it'âm 2/139
ziyâfet-i Ma'dîkerb[770] 2/104
ziyâfet-i murdâr [içkili ziyafet anlamında] 6/44
ziyâfet-i şâhâne 6/32
ziyâfet-i yağma 6/198, ayrıca bkz. yağmâ
zûfâ şerbeti bkz. şerbet çeşitleri

768 Farsça kimyonlu yemek anlamındaki *zirebâ*'dan. Metinde mecazi anlamda kullanılmasına rağmen yemeğin öneminden dolayı Dizin'e dahil edildi, bkz. Giriş, dipnot 94. 2/185'deki *zerve* muhtemelen zırva'dır.

769 Metinde *sıfr*.

770 "Tıka basa doymak" anlamında deyim.

zurnapâ/zürâfe/zurlapâ [zürâfa] 10/450, 10/462, 10/473, 10/496
zülbiyyât/zülâbiyyât [tatlılar][771] 1/289, 2/206, 4/159, 4/227, 5/20, 5/88, 9/59, 9/66, 9/82, 9/211,ayrıca bkz. hulviyyât ü zülbiyyât
katr-ı nebât mümessek zülâbiy[y]ât 5/20
Konya zülbiyyâtı 4/227
zülbiyyât u hulviyyât bkz. hulviyyât ü zülbiyyât
zülbiyye [zülabiyye, hamur tatlısı][772] 3/20, 9/83
Zümon [Zemlin-Belgrat] kaymağı 5/199
Zümon yoğurdu 5/199, 6/101
zürâfe ya'nî zurlapâ bkz. zurnapâ/zürâfe/zurlapâ
zürâfe-pîçe kebâbı bkz. kebap çeşitleri

771 Zülbiyyât/zülâbiyyât Arapça *zülâbiyye*'den. Evliya, "helvâ" ve "hulviyyât"ta olduğu gibi çoklukla "tatlı yiyecekler" anlamında kullanır. "İllâ hulviyyâtı Basra helvâsından ve Konya zülbiyyâtından terdir" (4/227).

772 *Zülbiyye*. Nişasta ile yapılan, lokma gibi yağda kızartılarak pişirilen kadim bir hamur tatlısı. Lokmadan farkı iç içe geçmiş halkalar şeklinde dökülmesi ve piştikten sonra enlik otuyla (*Anchusa tinctoria*) renklendirilmesidir; bkz. On Birinci Bölüm: Tatlılar.

Sonsöz Yerine

"Ammâ efsâne kelâmdır. Her ne gûne ta'âm tenâvül olunsa yine benî Âdem def'-i cû' eder. İstersen şîr-i hurma [ve] katr-ı nebât ye, istersen siyâh mürre darı ekmeği ye, cümle def'-i cû' etmede yeksândır",
Evliya Çelebi, 4/178

İster hurma sütüyle şeker ye, ister acı darı ekmeği, hepsi açlığı gidermekte birdir.

Ekler Bölümü
Listeler

Listeler

Listelerdeki kısaltmalar

(k)=kurutulmuş gıda
(ky)=kurutulmuş gıda, yöresel ad
(y)= Arapça-Farsça dışındaki dilde ya da yöresel ad

Liste I: *Seyahatnâme*'de adı geçen kap kacak ve sofra gereçleri (416 adet, % 10,45)

acemî hokka
acemî kavanoz
ağac havân
ağaç kâse
ağaç kaşık
ağaç sofra
ağaç tekne
akîk kâse
akîk-i Yemenî hoş-âb kaşığı
akîk-i Yemenî tas
Alman fıçılar
altın kazan
altın sürahî
altun arak kadehi
altun âvânî
altun ile mutallâ buhûrdân
altun ile mutallâ gülâbdân
altun kadeh
altun lengeri
altun sini
altun suhûn
altun ve cevâhirli tabak
altun ve gümüş tancere
altun yaldızlı tas
altunla mutallâ bakır âvânî
amel-i İznik hokka
ardıç bardak
armudî kâse
aşçı bıçakları
Atina küpü
âvânî
badya
bağa hoş-âb kaşığı
bakır âvânî
bakır ibrîk
bakır kalaylı kumkuma
bakır kazan
bakır kumkuma
bakır maşraba
bakır sini
bakır suhûn
bakır tava
bakır/nuhâs tancere
bakrac
bal fıçısı
bal tulumları
balgamî âvânî
balgamî eşribe hokkaları
balgamî kâse
balgamî küp
balgamî tabak
balgamî tas
balık havyarı fıçısı
balık turşusu fıçısı
bardak
Bartın fıçıları
bekmez tulumu
beyâz sini

biberdân
billûr kadeh
billûr kâse
billûr şişe
billûr tas
bodana
boduç
bokliçse
boza fıçısı
boza küreği
boza tulumu
buhûrdân
büryân kebâbı şişi
câm
câm kâse
câm sürahî
câm şişe
câm tas
cârre/cerre
cevâhirli fincân
cevâhirli matara
ceviz hoş-âb kaşığı
cevizlik
çam bardak
çam ibrîk
çanak
çapçak
çârgül filcân
çârgül kâse
çemşir kökünden kaşık
çıbır
çile
çini kâse
çorba kazan
çotra
çömçe
çömlek
çömlekden tancere
debbe
deheni gül kâse
delve
demir kazan
demir sini
destehân
desti
destmâl
dibek
dibek havân
dikdik
Dimetoka kâssi
Dimetoka kırmızı bardağı
Dimetoka kırmızı çanağı
Dimetoka kırmızı ibriği
dink
el değirmeni
elvân kâse
emzikli bardak
Enez küpü
erik ağacından kaşık
eşribe kâsesi
fağfurî
fağfûrî bardak
fağfûrî buhûrdân
fağfûrî çanak
fağfûrî fincân
fağfûrî hokka
fağfûrî kâse
fağfûr-i kûze
fağfûrî küp
fağfûrî leğen ibrîk
fağfûrî tabak
fağfûrî ve kârı Çini kavanoz
fağfûrî, mücevher kadeh
fıçı
fincân
fîrûze şerbet kâsesi
Gazze peşkir
gırbâl
güğüm
gülâbdân
gümüş güğüm
gümüş hokka

gümüş kadeh
gümüş kazan
gümüş kulplu tâs
gümüş lengeri
gümüş sahan
gümüş sürâhî
gümüş tepsi
harîr peşkir
havân
Hıtâyî fincân
Hıtâyî kâse
Hıtâyî münebbid tabakla
hindistancevizi kabuğundan fincân
hindistancevizi kabuğundan kâse
hindistancevizi kabuğundan kaşık
hokka
hoşâb kâsesi
hum
husrevânî küp
ığrıb
ığrıb kayıkları
ıskara
ibrîk
ibrişim münakkaş peşkir
imâret kazan
İngilis fıçı
iskemle
İznik kâse
İznik kavanoz
kabliçsa
kadeh
kahve değirmeni
kahve ibriği
kahve makraması
kahve tepsisi
kalay âvânî
kalay kumkuma
kalay suhûn
kalaylı âvânî
kalaylı sini
kalaylı tava
kalaylı tepsi
kalaylı ve altun yaldızlı maşraba
kara çalı kökünden kaşık
kâr-ı Çini hokka
kâr-ı Kudüs kavanoz
kâr-i Kudüs hokka
karitya balık ağı
kas'a
kâse
kassâb bıçağı
kaşık
kaşıklık
kâşî âvânî
kâşî ibrik
kâşî kâse
kâşî tabak
kâşî-i çini bardak
katremîz şîşe
kavanoz
kavata
kazan
kebâb dollâbı
kebâb şişi
keçi tulumları
kef gîr kepçe
kehribâr kaşık
kepçe
keşkül
kırba
kızılcık ağacından kaşık
kil-i ser fincân
kil-i ser hokka
kil-i ser kâse
kil-i ser kaşık
koyun tulumu
kuknus burnu kaşık
kumkuma
kupa
kurşum kumkuma
kurşun güğüm
kûze

kûze-i sanavber
külek
küp
Kütâhiyye çanak
Kütâhiyye filcân
Kütâhiyye kâse
Kütâhiyye kûze
Kütâhiyye meşrebe
Kütâhiyye tabak
leğen
leğen ibrîk
lenger
ma'âcîn hokkası
ma'âcîn küp
Mağrib küpü
mahalle makraması
makrama
matara
mecur
mercan kaşık
mertebânî
mertebânî âvânî
mertebânî filcân
mertebânî kâse
mertebânî tabak
meşk
meşrebe
moran kadeh
moran kâse
moran şişe
moran tas
Moranın ardıç ağacı fıçısı
murassa kaşık
musanna sini
mutallâ [yaldızlı] matara
mutallâ leğen ve ibrîk
mutallâ ve müzehheb âvânî
mücevher altun leğen ve ibrîk
mücevher buhûrdân
mücevher fağfûrî kâse
mücevher gülâbdânlar
mücevher ileğen ve ibrîk
mücevher kâse
mücevher sahan
mücevher saplı kaşık
mücevher ve murassa âvânî
mücevher ve murassa matara
müdevver tahta kepçe
münakkaş fincân
münakkaş sini
münakkaş yağlık
münebbet Portukalî kâse
münebbid fincân
münebbid tabak
münebbit kâse
müşebbek buhûrdân
müşebbek gülâbdân
müzehheb ü mutallâ suhûn
müzevvak kâse
nârdenk fıçısı
necef kadeh
necef kâse
necef şişe
necef tas
nefti fincân
nemekdân
panî kâse
pasdırma çuvalı
penc merdî kâse
peşkin
peşkir
peymâne
pilaki tavası
pirinc ileğen ve ibrîk
pirinc tas
pirinçden buhûrdân
pirinçden gülâbdân
pirûze fincân
piyâle
sahan
sâkiye testisi
saray yağlıkları

sarı fincân
sarı pirincten sahan
sarı pirincten tepsi
savatlı âvânî
sedef hoş-âb kaşığı
sedefkârî musanna kaşık
sele
senek su kabı
Sennâr kâse
Sennâr tabak
sepet
seylân kaşık
seylân tabak
sığın derisinden sofra
sığır tulumu
sırçalı kâse
sırçalı küp
sifâl
sîh
sîm âvân buhûrdân
sîm âvân gülâbdân
sîm bardak
sîm ibrik
sîm kadeh
sîm leğen ve ibrîk
sîm sini
sîm ü zer suhûn
sîm ü zer tepsi
sîm zeheb mutallâ gülâbdân
sîm zeheb-mutallâ buhûrdân
sîm-i hâlis hokka
sîm-i hâlis meşrebe
sini
sirke fıçısı
sirke tulumu
sivri toprak testi
sofra
su tulumu
Sûdân tabağı
sumak [su tulumu]
summât
surâhî bardak
sürâhî
sürâhî kûze
şarâb fıçısı
şerbet kâsesi
şerbetî yağlık
şeşhâne kâse
şimşir kaşık
şiş
şîşe
şuğl-i Kütahiyyevî hokka
şuğl-i Kütahiyyevî kavanoz
tabak
tabla
tâs
taşt
Tatar kazganı
tava
tekne
telâtin derisinden sofra
telâtin kırba
tencere
tennûr
tepsi
tıhtâb kâse
tıhtâb tas
tîn-i Kâğızhâneden maşraba
tîn-i mahtûm kûze
tîn-i Sarıyârdan maşraba
tîn-i Sariyâr kûze
tîn-i Sariyârdan sürâhî
tirepaze
toprak bardak
toprak çanak
tostağan yanî kulplu kadeh
tuç tas
tuç havân
tuç kumkuma
tulum
tunç sahan
turşu fıçısı

tûtiyâ kûze
tûtyâ güğüm
tuzluk kîsesi
türâb tencere
tütün kîsesi
ulbe
varul fıçı
yağ fıçısı
yağ tulumu
yağbâr
yağdân
yağlık
yağlık mahrama
yek-merdî kâse
Yemen kâsesi
yeşim tas
zenbîl
zerdûz makrama
zerdûz peşkir
zeytûn kökünden kaşık
zeytûni fincân
zibdiyye?
Zihne bardağı
Zihne kâsesi
Zihne kûzesi
zî-kıymet kâse
zî-kiymet tabak
zümrüd fincân
zümürrüd hoş-âb kaşığı
zümürrüdden kâse

Liste II: *Seyahatnâme*'de adı geçen hayvansal ve bitkisel yağlar (43 adet, %1,92)

Akkirman yağı
balık yağı
bezir yağı/zeyt-i hâr
böbrek yağı
ceviz yağı
çüriş yağı
don yağı
Edremit zeytûnyağı
Gazze zeytûnyağı
Girid zeytûnyağı
iç yağı
ilik yağı
Karaburun zeytûnyağı
kebâb yağı
Kefe tereyağı
Kefe yağı
kendir tohumu
kenevir tohumu
Kerş yağı
Kili yağı
Kudüs zeytûnyağı
kuyruk yağı
may
Mayak yağı
Mısır bezir yağı
Perezen yağı
say yağı/sarı yağ
simsim yağı
Sûsa zeytyağı
Şâm zeytûn yağı
şîr-i revgan/şırluğan
taâm zifiri
tahîne (susam yağı)
Taman yağı
Tarabulus-i Şâm zeyt yağı
Tekirdağ bezir yağı
teleme yağı
tereyağı
Urla zeytûn yağı
yağ/revgan
zeyt yağı/zeytûn yağı
zeyt-i asfûr
zifir

Liste III: *Seyahatnâme*'de adı geçen baharat ve tatlandırıcılar (74 adet, %3,30)

amber
amber sirkesi
anison
Argane sirkesi
asfûr
bahâr
Bakü zaferânı
besbâse
bûy tohumu
cevz-i bevvâ
çörekotu
darçın
dâr-ı fülfül
Edirne gülâbı
Eflâk tuzu
engür sirkesi
Erdel tuzu
Freng biberi
fülfül
fülfül-i Hindî
fülfül-i siyâh/fülfül-i esved
Gabele tuzu
gül sirkesi
gülâb/âb-ı gülâb/cüllâb
Hacı Bektâş-ı Velî tuzu
hardal
haşhaş (tohumu)
hummâs rubu
hûrmâ sirkesi
İngilis sirkesi
kakule
kâkûle-i Habeş
kakule-i kebîr
kakule-i sagîr
karanfîl
kardamânâ
Kâsımpaşa sirkesi
kebâbe
Kefe tuzu
Kemâh tuzu
kimyon
koknâr sirkesi
limon rubu
limon suyu
limon şükûfeleleri gülâbı
mâ-i nârenc
misk/müşk
misket sirkesi
müşk-i Hoten
nârdeng
natrûn
Or tuzu
râziyâne
rub
Rûm sakızı
sakız/çam sakızı
sakız/mastaki sakızı
simsim/susam
sirke
şemer yanî râziyâne (y)
tefne (defne) yaprağı
Tophâne sirkesi
turunc şükûfeleleri gülâbı
turunç rubu
tuz/nemek
tüffâh sirkesi
ûd
ûd ü amber
Üsküdar sirkesi
Varvul tuzu
zaferân
Zaferânbolu zaferânı
zencebîl
zibâd ?

Liste IV: *Seyahatnâme*'de adı geçen unlu mamuller, hamur işi ve ekmekler (193 adet, % 8,60)

Acem çöreği
Akhisâr mekik ekmeği
Alanya dürme etmeği
Alanya yufka aş ekmeği
anasonlu ve çörekotlu ekmek
anisonlu çakıl etmeği
anisonlu ve çörekotlu çakıl etmeği
Arab gevreği
Arnavud simidi
arpa ekmeği
ayş (y)
azık (y)
bâdemli çörek
bâdemli Ramazân pidesi
bahârlı börek
bahârlı simid
ballı börek
ballı gözleme
ballı kaykana
ballı lokma
bazlama
beksumât
beyâz çakıl ekmeği
beyâz kâhî
beyâz peksumât
beyâz poğaça
beyâz Ramazân pidesi
beyâz simid
bıldırcın böreği
biberli börek
börek
buğday ekmeği
buk (y)
Bursa etmeği
çakıl ekmeği
çaku (y)
çamuka?
çavdar ekmeği
çirişotu böreği
çörek
çörekotlu Ramazân pidesi
çörekotlu ve râziyâneli ve anisonlu somun
çörekotlu çakıl etmeği
çörekotlu çörek
çörekotlu ve sûsâmlı hâs ekmek
darı ekmeği/hubz-i dâru/darı nânı
delice nân
dutmaç
dürme etmeği
ekmek/nân/hubz/hon
esmerül levn ekmek/esmer nân
fahfara nân
fırancıla çöreği
fotula
françile
futûr çöreği
gâsûl tohumu ekmeği
gevrek
gözleme
güllâç yufkası
gümeç (y)
hâbiz (y)
haç (y)
halka
halka çörek
hamur/hamîr
hâs [u] beyâz çörek
hâs ekmek/nân
hâs ve beyaz ekmek/nân
hâs ve beyâz girde
hâs ve beyâz lavaşa ekmeği
hâs ve beyâz pide
hâs ve beyâz somun
haşhâş ve anisonlu Ramazân pidesi
Havrân etmeği
heldine ekmeği

hevây dızlık (y)
hileb (y)
hurda simit
hûrmâlı çörek
ipsomi (y)
kabak böreği
kâhî
kâhki
kâk
kalımbok ekmeği
karâkîş (y)
karanfil ve darçın suyuyla ekmek
karanfil ve kakulalı yağlı çörek
katmer beyâz çörek
katmer beyâz yağlı çörek
katmer çörek
katmer gözleme
katmer kâhî
katmer şeref çöreği
katmer yezd çöreği
katmerce
kaymak börek
kefk-i Hemedân?
kehak halka çöreği
kehak (y)
keklik böreği
kener (y)
Kerkük ekmeği
kete
kete çöreği
kıruh (y)
kızıl darı ekmeği
kinaf (y)
kirde
kirde çöreği
komoştovar (y)
koyal (y)
kömeç (y)
külde pişmiş ekmek
Kütâhiyye kirdesi
Lâdik ekmeği
lahmı acînlı börek
Latin ekmeği
lavaşa/lavaşa nânı
lavaşa yufkası
lokma
lokum
Macar ekmeği
manro (y)
mekik böreği
mekik ekmeği
memecik ekmeği
mutabbak
mutabbak bahârlı börek
mutabbak börek
mutabbak çörek
mutabbak kâhk
mübtecel françile ekmeği
nohudlu simit
nohutlu çörek
nohutlu simit çöreği
Osmânî ekmek
parya bazlaması
pastaliko (y)
peynirli börek
pide
pirinç ekmeği
pişi
pişi lavaşa yufka ekmeği
pişmiş yumurtalı yağlı çörek
poğaça
pûrî (y)
rağîf ekmeği
râyizâneli ve çörekotlu sipov ekmeği
raziyâneli, çörekotlu, susamlı sipov ekmeği
ruçka (y)
Sabanca ekmeği/nânı
Sabanca somunu
sacda pişen yufka ekmeği
sehâ (y)
simid
simid halka

simsimli halka kahki
sini börekleri
sipov (y)
siyâh ekmek
somun
söbü ekmek
sûsâmlı çörek
süsenli sipov ekmeği
Şâm börekleri
şehriyye
şilbe çörek
tabla börekleri
Taman [Kırım] böreği
tava böreği
tavuk böreği
tennûr ekmeği
tennûr kirdesi
tereyağlı bazlama
tereyağlı futûr çöreği
tereyağlı mutabbak börek
Tiflis nânı
Tophâne somunu
Tophânenin İsa Çelebi somunu
turaç böreği
yağlı çörek
yağlı halka
yağlı kâhî
yağlı lokum
yufka
yufka ekmeği
yulaf ekmeği
yumurtalı börek
yumurtalı çörek
zaferânlı çörek
zaferânlı Ramazân pidesi

Liste V: *Seyahatnâme*'de adı geçen etler ve sakatatlar (183 adet, % 8,15)

Adana câmûsu
âdem eti
âdem leşi kebâbı
Alman câmûsu
arslan eti
asğul (y)
at bağırsağı
at egeği kemikleri basdırması (k)
at eti
at eti kebâbı
at kaburgası kazısı
at kazısı
at kulunu
at şikenbesi
av eti/şikâr eti
bagal-i berrî (y)
bağırsak
bakar
bakar lahmı
bakar-ı beyâbânî
baş paça/kelle paça
baş/kelle
Benî İsrâîl koyunu
boğa
böbrek
böbrek kebâbı
büryân kebâbı
câmûs
câmûs eti
câmûs-ı beyâbânî
câmûs-ı Habeşi
ceyrân
cızbız kebâbı
ciğer kebâbı
ciğer köftesi kebâbı
Circe câmûsu
Circe ganemi
Cize ganemi

Cize sığırı
çevren
çiğ et
çöl sığırı
dana
deve ciğeri
deve/cemel
deve/cemel eti
Dobra-Venedik sığırı
dombay eti
dombay kebâbı
domuz eti
döş
düzde büryân
Engürü paçası
Engürü pasdırması (k)
erkeç
erkeç teys-i beyâbânî eti
et sucuğu (k)
et/lahm/güşt
fîl eti
gâv-ı beyâbânî
gazâl eti
gergedân eti
geyik eti
gûsfend eti
gûsfend-i kûhî
gûsfend-i Mahmûdî
gûsfend-i yabanî
hargûş-ı sahrâyî
hınzîr kebâbı
hûric (y)
inek eti
is pasdırması
işkembe
kakac (k)
kanlı kebâb
kaplan eti
kaplıbağa eti
kara talak kebâbı
karaca eti
karaca eti kebâbı
Karamân koyunu
karatavuk kebâbı
Kayseri pasdırması (k)
kazık boynuz eti
kebâblık et
kebş
kebş-i beyâbânî
keçi eti
kedi eti
kebş
kırkbayır
kıryaş (y)
kış kuzusu
kıvırcık koyun eti
Kili koyunları
Kili pasdırması (k)
kimyonlu pasdırma (k)
kimyonlu sığır pasdırması (k)
kirde kebâbı
koç
koyun başı/kelle-i ganem
koyun ciğeri
koyun eti/ganem eti
koyun kebâbı
koyun paçası
koyun pasdırması (k)
kömüş
kulun eti
kuzu büryân
kuzu ciğeri
kuzu eti
kuzu kapaması
kuzu kebâbı
kuzu kellesi
kuzu paçası
Kütâhiyye paçası
Kütâhiyye tennûr kebâbı
lahm-ı kadîd (k)
lahm-ı kurbân
lahm-ı semîn/lahm-ı şahm/semiz et

lahm-ı tarî
maş (y)
Mekke koyunu
mis (y)
misk kedisi eti
mumbâr
oğlak
Osmâncık koyunu
öküz
paça
pasdırma (k)
pençe?
pençeviş [kebâbı]
sakankur eti
Sakız cezîresi sığırı
semîn yayla kuzusu
semiz et
sıçan/yer sıçanı eti
sığın eti
sığın kebâbı
sığır eti
sığır kebâbı
sığır kelleleri
sığır paçaları
sığır pasdırması (k)
Siroz câmûsu
söğüş et
su pasdırması? (k)
sucuk (k)
sülice bağırsak?
şirden
şirden kebâbı
şiş kebâb
şişde kebâb
tablalı eti
talak kebap
Tarsus câmûsu
tavşan/hargûş/erneb eti
tay eti
taylak eti (y)
tennûr kebâbı
tayr eti
teys
tiftik keçisi eti
tilki eti
timsâh eti
timsâh kebâbı
toklu kuzu kebâbı
tuzlanmış etler (k)
Türkmân koyunu
vahşî âhû eti
Van câmûsu
yaban at eti
yaban deve eti
yaban donbay eti
yaban eşek eti/hımâr-ı beyâbânî
yaban keçi
yaban koyunu
yaban kuzusu
yaban sığını
yaban tavuğu
yağmurca
yılan eti
yutak
yürek
yürek kebâbı
yüz pastırması? (k)
zifâf paçası
zurlapâ eti
zürâfe pîçe kebâbı

Liste VI: *Seyahatnâme*'de adı geçen tavuklar, diğer kanatlılar ve yumurtalar (49 adet, % 2,19)

angıt kuşu
beğ aşı (y)
bıldırcın
bülbül
çepeç (y)
çil
çullu cücük (y)
deve kuşu
deve kuşu yumurtası
dicâc/dücâc
dolma tavuk kapaması
fahta
güvercin/kebûter
güvercin kebâbı
güvercin palazı
Habeş tavuğu
Hind tavuğu
horos
ımlık horos
ımlık tavuk
kaplıca burka (y)
kaz
kaz yumurtası
keklik
keklik kebâbı
keklik yahnisi
kor tavuğu/yaban tavuğu
lahını tuyûr
Leh tavuğu [hindi]
Leh tavuğu büryânı
Leh tavuğu kapaması
Leh tavuğu kebâbı
Mısır tavuğu [hindi]
Mısır tavuğu kebâbı
mirişk (y)
murg eti
ördek
piliç
selvâ
serçe
süglün
tavuk çullaması
tavuk yumurtası
tavuk/makiyan
toy kuşu
turac
turna kuş
üğeyik kuşu
yumurta/beyzâ

Liste VII: *Seyahatnâme*'de adı geçen çorbalar (45 adet, %2,00)

anberli çorba
aşı baba/baba çorbası
böğrilce çorbası
buğday/gendüm/hınta çorbası
çorba/çobra/şorbâ/şûrbâ/aş
darı çorbası
dutmaş çorbası
firik şorbası
hapsi/hamsi çorbası
hülbe çorbası
işkembe çorbası/ta'âm-ı mahmûrân/ zerâfet ü kabâhat çorbası
kefal balığı çorbası
kışı çorbası
kırah çorbası
kuzulu buğday çorbası

lahana çorbası
lahm pâreli buğday çorbası
lahşa/lakişe çorbası
limon sulu ekşi çorba
maslûka
mastaba çorbası/aşı
mercimek /ades çorbası
nemekdân çorbası?
nohud-âb
otlu çorba
oyan (y)
pasta çorbası (y)
perhiz çorbası
piliç çorbası
piliç maslûkası suyu
Pîr Dede Sultan çorbası
pirinç/rûz çorbası
sala balığı çorbası
südlü aş
şorbâ-yı Halîl
taâm-ı atîk
tarhana çorbası
tavuk maslûkası
tavuklu buğday çorbası
tovga çorbası
un çorbası
üzümlü tarhana ?
yılan çorbası
yoğurdlu buğday çorbası
yoğurdlu firik şorbası

Liste VIII: *Seyahatnâme*'de adı geçen pirinç çeşitleri ve pilavlar (62 adet, %2,76)

ahmer-gûn pirinc
amber pilâv
Amavud Belgradı pirinci
avşıla pilâv
avşulalı kükü pilâv
Ayn-i rûz pirinci
Ayntâb pirinci
bâdem/bâdâm pilâv
balık pilâv
Beğbâzârı pirinci
Birimbâl pirinci
bulgur pilâvı
çilâv pilâv
Dimyât pirinci
dud pilâv
düzdeh büryân pilâv
Fereskûr pirinci
fısdık pilâv
Filibe pirinci
firik pilâvı
Gîlân pirinci
gülnâr pilâv
herse pilâv
Hindistân pirinci
hoş [hoşik?]pilâv
hoşik/hûşek/haşek pilâv
Hoy pirinci
İslâmbolî pirinç
kabuklu pirinç
keklik pilâv
kılçıklı pirinç
kırma bâdem pilâv
kişmiş pilâv
köfte pilâv
köse [köfte?] pilâv
kuskus pilâvı
kübeybe pilâv
kükü pilâv
Maraş pirinci
mâverd pilâv
Menzile pirinci
Mısır pirinci

mu'amber pilâv
muza'fer pilâv
nâr pilâv/rummân pilâv
Niksâr pirinci
pilâv
pirinç pilâvı/rûz pilâv
pirinç/rûz
pişegen pirinç
Reşîd pirinci
Revân pirinci
Revân pirinci pilâvı
Saîrd pirinci
sanavber pilâv
sarımsak pilâv
sultânî pirinç
şehriye pilâvı
şille pilâv
tâze teleme yağıyla pilâv
ûd/od pilâv
yoğurdlu pilâv

Liste IX: *Seyahatnâme*'de adı geçen deniz ürünleri ve yemekleri (139 adet, %6,19)

acarlı balık
âdem balığı
alabalık
alabalık la'l gûn pullu
alakerda balığı
alcık balığı
atrina
balık başı
balık beyni
balık çorbası
balık kapaması
balık kebâbı
balık kurusu
balık salamurası
balık suyuna pilavcık
balık tavası
balık turşusu
balık yahni
balık yumurtası
balık/mâhî/mâ'ide/semek/hût
beğ balığı
buncu
çağa balığı
çıka balığı
çiğ balık eti
çime balığı
çiroz
çuçurya
çüngüs balığı
deniz amı?
deniz kestânesi
dilçe balığı
elhalinübe balığı
Ereçek balığı
fıçıda balığı
gelincik balığı
gümüş balığı
hapsi böreği
hapsi kebâbı
hapsi pilakisi
hapsi yahnisi
hapsi/hamsi balığı
hârûn balığı
havyar
hediyye balığı
horosya
hûb balığı
hût-i İdrîs/semek-i ri'âde
ıhtapot
ırgı balığı
ıstakoz
ipsarya (y)

iskorbid
ismodik balığı
istaride
istavrid
istiridye
izmarid
kalaklı kefal
kalkan balığı
kara havyar
kara sazan
karabalık havyarı
kaya balığı
kefal
kepî balığı
kerevit
kılıçbalığı
kırgı balığı
kızıl kalkan balığı ?
kızılca tekir/la'l-gün tekir
kolyoz
kulaklı (kalaklı?) kalkan
kürek balığı
küreki?
lakoz
levrek
liçse balığı
lipâta balığı
livne balığı
lom balığı
lüfer/ülüfer/nîlûfer
mâide-i mâhî
mercân balığı
mersin balığı
midye
midye pilavı
minâ balığı
misarya
misk balığı
morina balığı
müteferrika
Nîl balığı
paçoz
pağurya
palamıda
pisi balığı
Popova balığı
pullu balık
sağorine
sala balığı
sala balığı tavası
sarık balığı
sazan balığı
sazan balığı kapaması
sebz balığı
semek-i İbrâhîm [barbunya]
serdelye balığı
sıka balığı
sîmî balığı
sindiye balığı
som balığı
söve balığı
sülügen
sülüne
sürhendâm
şıba balığı
şilbe balığı
tarak
teke
tekir balığı
tirkiz balığı
turna balığı
tuzlu balık
tuzlu yılan balığı
uskumru
uştuka balığı
uştuka balığı tavası
üsmük
Van deryâsı balıkları
Vardar balığı kapaması
vilya balığı
yassı balık
yengeç

yılan balığı kebâbı
yılan balığı/mâr-i mâhî
yılarya
Yûsuf balığı/semek-i Yûsuf
zerefşân alabalık

Liste X: *Seyahatnâme*'de adı geçen baklagiller (12 adet, %0,53), sebzeler-yeşillikler-yumrular (70 adet, % 3,12) ve yenilebilir otlar (17 adet, % 0,76) Toplam: 99 adet, % 4,41

acûr
acûru'l-ahzar
Adana kabağı
alabaş
ankurya (y)
bakla/fûl
bal kabağı
bamya
Bosna lahanası
böğrülce
Bursa turpu
cacıh otu
çiriş otu
dolma kabağı
dudum (y)
dürüğ otu
Elvâh kabağı
enginar
evşe?
Freng kabağı
habbu's-selâtîn?
habbü'l-lezîz
Hasankeyf şalgamı
havuç
heldine baklası
hınza (y)
hıyâr
hunza (y)
hülbe
hümül kökü
ıspanak
ışkın/ışgın
kabak
kandir (y)
kapuska/kapusta
karnebît
kassâ/kıssâ
kebbârî
kenger
kerefis
keşür (y)
kıjı ot
kırah
kırmızı havuç
kırpıs?
kızıl ağaç (y)
kormidya (y)
kök çemeni
kurkâs
kurum ?
lahana/kelem
Lanka hıyarı
lisân-ı sevr
lobya
madenos
marul
maş
mercimek/ades
Mısır kabağı
Mısır mercimeği
Mısır patlıcanı
mor patlıcan
Mora patlıcanı
mülûhiyye
na'nâ
nebâtât [ü] giyâhât

nebâtât kökleri
nohud/hummûs
patlıcan
pazı
pırasa
pıvaz (y)
pürçüklü (y)
reybâs/rîbâs
reyhân
roka
Rûm kabağı
Rûm mercimeği
Rûm salatası
Rûm sarımsağı
Saîrd pürçüklüsü
salata
sarımsak/fûm
sebzevât
sepüger (y)
siyâh turp
soğan
su kabağı
sürâhî dolma kabağı
şah lahana
şalgam
tavuk yüreği
tere
turmus
turp
Van lahanası
yer sapı (y)
za'ter-i Halîl
zerhar (y)

Liste XI: *Seyahatnâme*'de adı geçen kabuklu-kabuksuz, yaş ve kuru meyveler(480 adet, % 21,38)

abdüllâvî	abdüllâvî	kış emrûdu	armut
alıç	alıç	Kütâhiyye emrûdu	armut
Abbâsî armudu	armut	Lâdik emrûdu	armut
ahlât armudu	armut	Lahîcân emrûdu	armut
armud/emrûd	armut	Malatıyye emrûdu	armut
Armudlu emrûdu	armut	melçe/meleçe emrûdu	armut
Âzerbâycân emrûdu	armut	Merend emrûdu	armut
beğ emrûdu	armut	necm-i halef emrûdu	armut
Beğbâzârı emrûdu	armut	Ohri emrûdu	armut
Beybini emrûdu	armut	Ordubâr emrûdu	armut
Bitlis emrûdu	armut	peygamber/nebî emrûdu	armut
Engürü emrûdu	armut	sebz-gûn emrûd	armut
Gîlân emrûdu	armut	Tesû emrûdu	armut
gök sulu emrûd	armut	yere basmaz emrûdu	armut
gülâbî emrûdu	armut	zenâne emrûdu	armut
Hoy emrûdu	armut	Abbâsî armudu kurusu	armut (k)
hüsn-i yûsuf emrûdu	armut	armud/emrûd kurusu	armut (k)
ısı yemez emrûdu	armut	oğlan pabucı	armut (ky)
Karamân emrûdu	armut	işkuk	armut (y)

kemertme (ahlat armudu)	armut (y)
pishâli	armut (y)
ayva/sefercel	ayva
baba ayvası	ayva
Duvrak ayvası	ayva
Edirne ayvası	ayva
ekmek ayvası	ayva
Lefke ayvası	ayva
papa ayvası	ayva
Şâm ayvası	ayva
tekkeşîn ayvası	ayva
bâdem/levz	badem
İzmir bâdemi	badem
çakılı (çağla)	badem (y)
ceviz	ceviz
Mudurnu cevizi	ceviz
Rûm cevizi/cevz-i rûmî	ceviz
gûz	ceviz (y)
ahmer cümmeyz	cümmeyz
beyâz cümmeyz	cümmeyz
cümmeyz	cümmeyz
sarı cümmeyz	cümmeyz
çilek	çilek
yer çileği	çilek
Arabkîr dudu	dut
beyâz dud	dut
Divriği dudu	dut
dud	dut
ekşi dud	dut
ekşi kara dud	dut
kara dud	dut
mor dud	dut
sarı dud	dut
siyâh dud	dut
dud kurusu	dut (k)
pizuli	dut (y)
Akhisâr elması	elma
Akşehir elması	elma
asfaru'l-levn tüffah	elma
Aspuzu elması	elma
cângülî tüffah	elma
Duvrak-Basra elması	elma
elma/tüffâh/sîb	elma
ferik elması	elma
firenk elması	elma
Harput hezârî elması	elma
hayevânî elma	elma
İzmit'in ferik elması	elma
İzmit'in misket elması	elma
kırmızı-sarı elma	elma
kış elması	elma
Kocaeli elması/ tüffâhı	elma
Kocaeli misket elması	elma
Köstendil elması	elma
Malatıyye elması	elma
Medîne elması	elma
misket elması	elma
seylânî tüffâh	elma
sibet mîlânî	elma
Sinop elması	elma
Sudak elması	elma
Şâmî tüffâh	elma
tebekânî elma	elma
Van elması	elma
yeşil elma	elma
zaferânî tüffâh	elma
hiçhör	elma (y)
yabluka	elma (y)
emlec	emlec
Alî Fakılar eriği	erik
bardak eriği	erik
Belhî âlûsu	erik
Berekâtlı âlûsu	erik
Birgili eriği	erik
Buhârâ âlûsu	erik
dal eriği	erik
Derende âlûsu	erik
erik/âlû/encâs	erik
etli kumru	erik
Fransa eriği	erik
göğem eriği	erik
göğemi Tımışvar	erik

Horasan âlûsu	erik
Mardin âlûsu/encâsı/eriği	erik
Nehâr âlûsu	erik
Ohri âlûsu	erik
Pojeğa eriği	erik
sarı erik/âlû-yı zerd	erik
sarı küçük erik	erik
siyâh erik	erik
Freng incîri [kaktüs mey.]	eşek inciri
fındık	fındık
Rûm fındığı	fındık
Şane fındığı	fındık
butum	fıstık
sanavber fısdığı	fıstık
fısdık	fıstık
Şâm fısdığı	fıstık
pesde-i handân	fıstık (y)
hıyârşenbe	hıyârşenbe
cevz-i hindî	hindistancevizi
kel-i ser	hindistancevizi
Akka hûrmâsı	hurma
âsî hûrmâ/dom hûrmâsı	hurma
Bağdad hûrmâsı	hurma
Basra hûrmâsı	hurma
bedrayî hûrmâ	hurma
beledî hûrmâ	hurma
beyâz hûrma	hurma
Burullûsî hûrmâ	hurma
Cevâzir hûrmâsı	hurma
çelebi hûrmâsı	hurma
elif hûrmâsı	hurma
Gazze hûrmâsı	hurma
hastâvî hûrmâ	hurma
Hicâz hûrmâsı	hurma
hûrmâ/temr	hurma
hûrmây-ı bestânî	hurma
hûrmây-ı Elvâhî	hurma
hûrmây-ı Hamevî	hurma
hûrmây-ı İsvânî	hurma
hûrmây-ı kaderî	hurma
hûrmây-ı medenî	hurma
hûrmây-ı selvânî	hurma
hûrmây-ı şahmî	hurma
hûrmây-ı tıyn	hurma
Kâhire hûrmâsı	hurma
kırmızı hûrmâ	hurma
Kureyn hûrmâsı	hurma
Lahsa hûrmâsı	hurma
la'l pâre hûrmâ	hurma
Medîne hûrmâsı	hurma
mor hûrmâ	hurma
Saîdî hûrmâ	hurma
sarı hûrmâ	hurma
Sebzi Râ hûrmâsı	hurma
siyâh hûrmâ	hurma
temr-i Habeşî	hurma
temr-i Hindî	hurma
yaban hûrmâ	hurma
unnâb	hünnap
iğde	iğde
Agriyomasa incîri	incir
âhir-i şitâ inciri	incir
ak lop	incir
Aydın lopu	incir
bâdencân incîri	incir
ballı lop	incir
beyâz incîr	incir
çiçek incîri	incir
dede salı lopu	incir
Freng incîri	incir
gök lop	incir
haşhaşlı lop	incir
hurde yeşil incîr	incir
ısısı yemez lopu	incir
incîr/tîn	incir
kara lop	incir
kızıl lop	incir
Kilis incîri	incir
Köşk şehri lopu	incir
lop	incir
mışmış lop	incir
mor lop	incir

müşklü lop	incir
nakîb lopu	incir
Nâzlı incîri	incir
Rûm incîri	incir
sarı lop	incir
siyâh incir	incir
sultân lopu	incir
Sultanhisâr incîri	incir
şeker incîri	incir
şekerli lop	incir
ter lop	incir
Trabzon inciri	incir
yedi veren incîr	incir
yeşil lop	incir
incîr kurusu	incir (k)
ballı darı	incir (y)
hejin	incir (y)
leğay	incir (y)
lehmak	inciy (y)
kâbûlî	kâbûlî
karayemiş	karayemiş
Burlos karpuzu	karpuz
karpuz/harbuz/ bıttîhul ahzar	karpuz
Kureyn karpuzu	karpuz
Lapseki karpuzu	karpuz
Lubye karpuzu	karpuz
mâvî karpuz	karpuz
harbeze-i Mecdü'd-dînî	karpuz
Mekke karpuzu	karpuz
Remle karpuzu	karpuz
harbûcakı	karpuz (y)
hindîvâne	karpuz (y)
zebeş	karpuz (y)
Beğbâzârı kavunu	kavun
beyâz bakır kavunu	kavun
Bostân Adası kavunu	kavun
Bühtân kavunu	kavun
çay kavunu	kavun
Deli Reîs kavunu	kavun
Dergezîn kavunu	kavun
Diyârbekir kavunu	kavun
dümeyrî kavun	kavun
Geyve kavunu	kavun
kavun/bıttîhul-asfer	kavun
Mekke kavunu	kavun
sarı kavun	kavun
Şat kavunu	kavun
şellâye kavunu	kavun
şemâma kavun	kavun
Van diyârı kavunu	kavun
bazın	kavun (y)
hışır	kavun (y)
hışırka	kavun (y)
nesü	kavun (y)
pepon	kavun (y)
al Hamavî	kayısı
beğ kumru	kayısı
beyâz kumru	kayısı
Hamavî kaysı	kayısı
Hamevî mişmiş	kayısı
kamerî kaysı	kayısı
kamerüd-devle/ kamereddîn	kayısı
kaysı/mışmış	kayısı
kumru kaysı	kayısı
mışmış âlûsu	kayısı
sarı Hamavî	kayısı
sulu kumru	kayısı
Şâm kaysısı	kayısı
kaysâlû	kayısı?
keçiboynuzu/hârnûb	keçiboynuzu
ballı gure	keçiboynuzu (y)
aşlama kestâne	kestane
Bursa kestânesi	kestane
kestâne	kestane
dombak	kestane (y)
eşho	kestane (y)
tüğlice donbak	kestane (y)
kızılcığ-ı Çubuklu Bağçe	kızılcık
kızılcık	kızılcık
çom	kızılcık (y)

Banyaluka kirazı	kiraz
beyâz gülnâr	kiraz
beyâz kiraz	kiraz
Bozdağ Yaylası kirazı	kiraz
dilberlebi kirazı	kiraz
gülnâr kirazı	kiraz
gülnârı Rûm	kiraz
Hisâr kirazı	kiraz
İslâmbol kirazı	kiraz
Kayacık kirazı	kiraz
keçi memesi kirazı	kiraz
kiraz	kiraz
la'l-gûn kiraz	kiraz
Mevlevihâne kirazı	kiraz
Nif kirazı	kiraz
Secova kirazı	kiraz
siyâh kiraz	kiraz
Sudak kirazı	kiraz
yayla kirazı	kiraz
kiraz kurusu	kiraz (k)
dikdük	kiraz (ky)
saplıca	kiraz (ky)
bâk	kiraz (y)
kocayemiş	kocayemiş
ağaç kavunu	limon
hummâs limonu	limon
kebbât	limon
limon	limon
limon-ı kâtı'u's-sümûm	limon
Haleb mersini	mersin
mersin yemişi	mersin
muşmula	muşmula
döngel	muşmula (y)
mevz	muz
nâbık/nâbıka	nabik
Acem diyârı nârı	nar
Demirhisâr nârı	nar
Ermenek nârı	nar
Eyyûb lüffân nârı	nar
Füvve nârı	nar
Gemleyik nârı	nar
Hâsköy nârı	nar
İslâmbol lüffânı	nar
İstanköy lüffân nârı	nar
İzmir nârı	nar
Karaferye lüfanı/narı	nar
Maraş nârı	nar
nâr/lüfân/rummân	nar
Narda nârı	nar
Niksâr nârı	nar
Şehribân nârı	nar
Urfa nârı	nar
nar kurusu	nar (k)
pelit meyvesi	pelit
baba şeftâlûsü	şeftali
beyâz şeftâlû	şeftali
cânî şeftâlû	şeftali
çelebi cüce şeftâlûsü	şeftali
dilberân şeftalûsü	şeftali
durrâki şeftâl	şeftali
et şeftâlûsü	şeftali
papa (baba?) şeftâlûsü	şeftali
sultânî şeftâlû	şeftali
şeftâlû	şeftali
şeftâlû-yı İslâmbol	şeftali
tebekânî şeftâlû	şeftali
tülüce yumru	şeftali (y)
Trabuzan hûrmâsı	Trabzon hurması
nârenc	turunç
turunc	turunç
üvez	üvez
âb-ı can üzümü	üzüm
Agırbinik üzümü	üzüm
al engûr	üzüm
alaca üzüm	üzüm
âveng üzümü	üzüm
avnik üzümü	üzüm
bakrâni üzümü	üzüm
barmak üzümü	üzüm
Bâzârköy kumla üzümü	üzüm
beğlerce üzümü	üzüm
beyâz üzüm	üzüm

Bozcaada üzümü	üzüm
Cem Şâh üzümü	üzüm
cem üzümü	üzüm
çekirdeksiz üzüm	üzüm
Dol deresi üzümü	üzüm
dürbülü üzüm	üzüm
düzenli (?) üzümü	üzüm
Erdek mikset üzümü	üzüm
Erganî engürü	üzüm
Feyyûm üzümü	üzüm
Frenk üzümü	üzüm
Furuşka üzümü	üzüm
Gingöş üzümü	üzüm
Halîlü'r-rahmân üzümü	üzüm
ham üzümü	üzüm
Hanya üzümü	üzüm
hora üzümü	üzüm
Hoy engürü	üzüm
hurde engür	üzüm
hüsâmî üzümü	üzüm
İstanköy üzümü	üzüm
İzmir üzümü	üzüm
kaba parmak üzümü	üzüm
kabak üzümü	üzüm
kadın parmağı üzümü	üzüm
Karabâğlar üzümü	üzüm
Karınca köyü üzümü	üzüm
keşmekeş (?) üzümü	üzüm
Kınâ üzümü	üzüm
kıradina üzümü	üzüm
kırmızı kış üzümü	üzüm
kış üzümü	üzüm
kişmiş üzümü	üzüm
koruk	üzüm
kudsî üzümü	üzüm
Kurnla bağları engürü	üzüm
kurnla üzümü	üzüm
kuş üzümü	üzüm
Kuşadası engürü	üzüm
la'l-gûn üzüm	üzüm
melikî üzümü	üzüm
Merend engürü	üzüm
misket alaca üzümü	üzüm
misket üzümü	üzüm
Mudanya üzümü	üzüm
nâmık üzümü	üzüm
necm-i Ahmedi üzümü?	üzüm
razakî üzümü	üzüm
Rûmiye engürü/ üzümü	üzüm
saralı üzümü	üzüm
sarı kış üzümü	üzüm
sarı üzüm	üzüm
Semendire üzümü	üzüm
Sincâr Dağı üzümü	üzüm
sirgi üzümü	üzüm
siyâh üzüm	üzüm
Şâm üzümü	üzüm
Şâm'ın zeynî üzümü	üzüm
şıralı üzüm	üzüm
tabarze engürü	üzüm
ter gömlek üzümü	üzüm
tilki kuyruğu üzümü	üzüm
Urla'nın çârşû üzümü	üzüm
üzüm/engür/ineb	üzüm
yaban üzümü	üzüm
yarbaşı bâğları üzümü	üzüm
yediveren üzüm	üzüm
yeşil kış üzümü	üzüm
Zirikî üzümü	üzüm
kişmiş kuru üzüm	üzüm (k)
kuru siyâh üzüm	üzüm (k)
kuru üzüm	üzüm (k)
çamiç	üzüm (ky)
sûz	üzüm (ky)
âvöh	üzüm (y)
ıstafilya	üzüm (y)
kurzeni	üzüm (y)
musuv	üzüm (y)
tirî	üzüm (y)
Tekirdağ vişnesi	vişne
vişne	vişne
yer vişnesi	vişne

vişne kurusu	vişne (k)
kişne	vişne (y)
Hoy zerdâlûsu	zerdali
Merende zerdâlûsu	zerdali
Ordubâr zerdâlûsu	zerdali
Tesû zerdâlûsu	zerdali
zerdâlû	zerdali
zerdâlû-yi hulvî	zerdali
zerdâlû kurusu	zerdali (k)
Aydonat zeytûnu	zeytin
Edremit zeytûnu	zeytin
Gaçiça zeytûnu	zeytin
Gazze zeytûnu	zeytin
Girid zeytûnu	zeytin
Karaburun zeytûnu	zeytin
Koron zeytûnu	zeytin
Kudüs zeytûnu	zeytin
Mekri zeytûnu	zeytin
Modon zeytûnu	zeytin
mor zeytûn	zeytin
Şâm-ı Şerîf zeytûnu	zeytin
Tarabulus-i Şâm zeytûnu	zeytin
Urla zeytûnu	zeytin
zeytûn	zeytin
cevz-i gülbeser	tanımlanamadı
karman	tanımlanamadı
kaysı nârı	tanımlanamadı
kudret meyvesi	tanımlanamadı
kuş yemişi	tanımlanamadı
levzûrimte	tanımlanamadı
levzü'n-nebî	tanımlanamadı
Eski dünya meyveleri	diğer
meyve/fakîhe/müsmirat	diğer
Yeni dünya meyveleri	diğer

Liste XII: *Seyahatnâme*'de adı geçen tatlılar ve şeker çeşitleri (303 adet, % 13,50)

ağda	ağda
Tavşanlı ağdası	ağda
aselî âşûrâ	aşure
âşûrâ	aşure
sükkerî âşûrâ	aşure
bâdemli baklava	baklava
baklava	baklava
Belgrad baklavası/ Belgradî güllaç baklavası	baklava
güllâç baklavası	baklava
hapsi baklavası?	baklava
kaymak baklavası	baklava
sarığı burma (baklava gibi)	baklava
Abaza balı	bal
Adana balı	bal
Akdağ balı	bal
aseli hâlis	bal
aseli musaffâ	bal
Atina balı	bal
Avlonya asel-i musaffâsı	bal
Aydos balı	bal
bal/asel/engübin	bal
balısıra balı	bal
Ballıbadra balı	bal
beyâz bal	bal
Budin balı	bal
Bükreş balı	bal
delice bal	bal
dud balı	bal
Eflak u Boğdan aselleri/ balları	bal
Erdel balı	bal
Furuşka balı	bal
Girid balı	bal
gömeç balı	bal
Hazret-i Şem'ûn balı	bal
Hortas balı	bal
İzmir balı	bal

Karahisar balı	bal
kilise balı	bal
koç başı balı	bal
kovan balı	bal
Koylıhisâr balı	bal
Kûhı Verek balı	bal
kurd balı	bal
Malatıyye balı	bal
Mora balı	bal
nefti reng bal	bal
oğul balı	bal
petek balı	bal
Rûm aselleri/balları	bal
sarı bal	bal
Semendire balı	bal
Sıgla balı	bal
Sincâr balı	bal
Sirem balı	bal
Sivrihisâr balı	bal
süzme bal	bal
Tımışvar balı	bal
Vidin balı	bal
hingivî	bal (y)
med	bal (y)
bâdemli samsa	hamur tatlısı
ballı kaykana	hamur tatlısı
gurâbiyye	hamur tatlısı
gurâbiyye gevreği	hamur tatlısı
halka çini helvâsı	hamur tatlısı
halka helva	hamur tatlısı
katâyif	hamur tatlısı
katâyif rişteleri	hamur tatlısı
Konya zülbiyyâtı	hamur tatlısı
künige/künefe	hamur tatlısı
lokma	hamur tatlısı
mâhîce	hamur tatlısı
memûniyye	hamur tatlısı
samsa	hamur tatlısı
yağlı ballı gözleme	hamur tatlısı
zülbiyye helvâsı	hamur tatlısı
arşın helvâsı	helva
âsıdiyye	helva
bâdemli helvâ	helva
bahâr helvâsı	helva
Basra helvâsı	helva
cân helvâsı	helva
cevziyye	helva
Edirne helvası	helva
elvân helvâ	helva
fısdıkıyye	helva
gâzîler helvâsı	helva
Güzelhisar-Aydın helvâsı	helva
Hamavî halvâ/helvây-ı Hamevî	helva
helvâ	helva
helvây-ı ebyâz	helva
helvây-ı Kureyşî	helva
helvây-ı mirây	helva
hûrmâ helvâsı	helva
ketâniyye	helva
kırma bâdem helvâsı	helva
Konya helvâsı	helva
kozlu helvâ	helva
leblebili helvâ	helva
levzine helvâsı	helva
merhûm helvâsı	helva
Mısır helvâsı	helva
mümessek helvâ	helva
mümessek ve muamberîn helvâ	helva
nûriyye helvası	helva
pişmâniye	helva
reşîdiyye	helva
sâbûniyye	helva
sûsâmiyye	helva
sükkerî hevlâ	helva
Şâm fısdıklı helvâ	helva
Şâm helvâsı	helva
şühedâ helvâsı	helva
tahîne (tahin helvası)	helva
zaferânlı helvâ	helva
pandı	helva?

sebinsam	helva?
sinepine	helva?
âlû-yı Buhârâ hoşâbı	hoşaf
amberîn hoşâb	hoşaf
buz pâreli hoşâb	hoşaf
buzlu vişne hoşâbı	hoşaf
dud hoşâbı	hoşaf
dud-i Arabgîr hoşâbı	hoşaf
emrûd-i Azerbâycân hoşâbı	hoşaf
encâs-ı Mardin hoşâbı	hoşaf
engür-i İzmir hoşâbı	hoşaf
erik hoşâbı	hoşaf
gügümi Tımışvar hoşâbı	hoşaf
hoşâb	hoşaf
karanfilli vişne hoşâbı	hoşaf
kaysı hoşâbı	hoşaf
kızılcık hoşâbı	hoşaf
meyve hoşâbı	hoşaf
mümessek hoşâblar	hoşaf
müsmirrât-ı yâbis hoşâbı	hoşaf
nebâtî hoşâblar	hoşaf
Ohri hoşâbları	hoşaf
sükkerî hoşâb	hoşaf
şeftâlû-yı İslâmbol hoşâbı	hoşaf
Şehribân rûnmânî hoşâbı	hoşaf
tüffâhı Kocaeli hoşâbı	hoşaf
vişne hoşâbı	hoşaf
vişne-i Tekirdağ hoşâbı	hoşaf
zerdâlû hoşâbı	hoşaf
Ağriboz köfteri	köfter
Ayntâb köfteri	köfter
bâdemli ve Şâm fısdıklı köfter	köfter
cevizli ve bâdemli köfter	köfter
Gediz üzüm köfteri	köfter
İslâmbol köfteri	köfter
köfter	köfter
köfter bâdem kırması	köfter
Kuşadası köfteri	köfter
Manisa köfteri	köfter
Niksâr köfteri	köfter
pâlûde köfteri	köfter
şıra köfteri	köfter
kudret helvâsı	kudret helvası
Diyârbekîr gezengevîsi/ kudret helvası	kudret helvası
gezengevü/kezengû helvâsı	kudret helvası (y)
Amasiyye perverdesi	marmelat
ayva perverdesi	marmelat
cevzi bevvâ murabbası	marmelat
cevzi hindî murabbası	marmelat
cevzi rûmî murabbası	marmelat
Edirne ayvası perverdesi	marmelat
emlec murabbası	marmelat
emlec ü Kâbülî murabbası	marmelat
felec murabbası?	marmelat
hıyârşenber murabbası	marmelat
ışkın murabbası	marmelat
kebbât mürabbası	marmelat
kebbât perverdesi	marmelat
murabba	marmelat
perverde	marmelat
ribâs murabbası	marmelat
şekakul murabbası	marmelat
temri habeşî murabbası	marmelat
zencebîl murabbası	marmelat
bâdâmlı pâlûde	palude
bahârlı pâlûde	palude
bal pâlûdesi	palude
dibs-i Halîl pâlûdesi	palude
ısısı pâlûde	palude
Manisa pâlûdesi	palude
pâlûde	palude
pâlûde-i sahan [suhun]	palude
pâlûde-i ter	palude
sükkerî pâlûde	palude
yelip	palude (y)
Ayntâb bekmezi	pekmez
bekmez/pekmez/dibs	pekmez
bulama	pekmez
dibs-i Halîl	pekmez

Donduran bekmezi	pekmez
dud bekmezi	pekmez
dud bekmezi bahârlı	pekmez
Halîlür-rahmân bekmezi	pekmez
hûrmâ bekmezi	pekmez
inebü'd-dibs	pekmez
karpuz bekmezi	pekmez
Kuşadası bekmezi	pekmez
Merzifon bekmezi	pekmez
Tavşanlı dibsi	pekmez
üzüm bekmezi	pekmez
pestil	pestil
üzüm sarması	pestil
zerdâlû pestili	pestil
basdık/pasdık	pestil (y)
âlû-yı Belhî reçeli	reçel
âlû-yı Buhârî reçeli	reçel
âlû-yı Horasânî reçeli	reçel
ayva ezmesi	reçel
ayva reçeli	reçel
bâdem hamîresi	reçel
emlec reçeli	reçel
gülbeşeker	reçel
hamîre	reçel
hamîre itrifil	reçel
hamîre-i benefşe	reçel
hamîre-i şekakul	reçel
hamîre-i zambak	reçel
hıyârşenbe çiceği hamîresi	reçel
hıyârşenbe reçeli	reçel
Hindistân reçelleri	reçel
kebbât reçeli	reçel
mu'amber reçel	reçel
mümessek hamîre	reçel
mümessek reçel	reçel
mümessek ve muamber reçel	reçel
reçel	reçel
sükkerî hamîre	reçel
sükkerî reçel	reçel
turunc reçeli	reçel
tüffâh reçeli	reçel
Frengistân şekeri	şeker
kandi nebât	şeker
kandi nebât-ı Hamevî	şeker
kasabü's sükker	şeker
katr-ı nebât/kutr-ı nebât	şeker
katr-ı nebât-ı Hamavî	şeker
katr-ı nebât-i Şâmî	şeker
katu şeker	şeker
kelle şeker	şeker
külbe şeker?	şeker
Mellevî şekeri	şeker
Mısır katrı nebâtı	şeker
Mısır şeker kamışı	şeker
Mısır şekeri	şeker
mi'âd şekeri	şeker
nebât şekeri	şeker
nebâtı Hamavî	şeker
sükker şerbeti [şeker kamışı özü]	şeker
sükker-i katr-ı nebât	şeker
sükkeri mîâd	şeker
sükkeri mükerrer	şeker
Şâm nebâtı	şeker
şeker kafesi	şeker
şeker kamışı/şeker kasab	şeker
şeker/sükker	şeker
Venedik sükkeri	şeker
akide	şekerleme
bâdem mülebbesi	şekerleme
bâdem şeker	şekerleme
fındık mülebbesi	şekerleme
fısdık şekeri	şekerleme
kahve dâne mülebbesi	şekerleme
kişmikiş mülebbesi	şekerleme
leblebi mülebbesi	şekerleme
leblebi şekeri	şekerleme
mu'amber şeker	şekerleme
mülebbes	şekerleme
mülebbes sükker	şekerleme
nârenc kabuğu mülebbesi	şekerleme

nebâtı akîde	şekerleme
râzyâne mülebbesi	şekerleme
sanavber fısdığı mülebbesi	şekerleme
Şâm fısdığı mülebbesi	şekerleme
şeker lokum	şekerleme
şekerden elma ağacı	şekerleme
şekerden emrûd ağacı	şekerleme
şekerden kiraz ağacı	şekerleme
şekerden meyveler	şekerleme
şekerden selviler	şekerleme
şekerden şeftâlû ağacı	şekerleme
şekerden zerdâlû ağacı	şekerleme
ûd-ı mülebbes	şekerleme
zencebîl şekeri	şekerleme
hulviyyât	tatlı
hulviyyât ü zülbiyyât	tatlı
ma'âcin/ma'âcinât	tatlı
katr-ı nebât mümessek zülâbiy[y]ât	tatlı
mümessek hulviyyât ü zülbiyyât	tatlı
şeker işi hulviyyât	tatlı
şeker işi nimeti nefîseler	tatlı
taâm-ı zülbiyyât/ zülbiyyât	tatlı
bâdemli, darçınlı, karanfilli ve zaferânlı zerde	zerde
darçın ve karanfilli kavun zerdesi	zerde
karanfilli aselî zerde	zerde
kavun zerdesi	zerde
zerde	zerde
saraş	zerde (y)

Liste XIII: *Seyahatnâme*'de adı geçen içecekler (241 adet, % 10,73)

âb-ı Hamrevât
âb-ı Zemzem
âb-ı zülâl
Alman şarâbı
amber şerbeti
amber-i bâris şerbeti
anison arakı
Ankona şarâbı
arak
Arnavud Kâsım bozası
Arnavud Kâsım şerbeti
arpa suyu
arslan südü
aselî eşribe
asel-i musaffâ şerbeti
Atina balı şerbeti
av (y)
avşıla ıssı/issi
avşıla şarâbı
avşıla şerbeti
Ayazmend şarâbı
ayran
ayva perverdesi şerbeti
bâde-i hamrâ/hamr-ı ahmer
bâde-i la'l gûn/hamr-ı la'l gûn
bâde-i lâle hamrâ
bâdyân/bâdyân şerbeti
bahârlı şerbet/bahârlı eşribe
bal suyu/âb-ı asel/mâ-i asel/med suyu
bal/asel/engübin şerbeti
baldıran şerbeti?
balısıca/balısıca arakı
Basra sükkeri şerbeti
bedevine şarâbı
bekmez şerbeti
benefşe şerbeti
berberîs şerbeti
beyâz şarâb
biyankökü/ırka sûs şerbeti
bizife (y)
boza
Bozcaada şarâbı

bozon şarâbı
buğday bozası
Bulduklu şarâbı
Bülbül Ermenî şerbeti
cân suyu?
cüllâb [şerbet]
çakır/çakır-ı nâb
çavdar suyu
çay
çikâlı (y)
çür (y)
darçın arakı
darçın suyu
darçınlı hacı şerbeti
darı bozası
datlı boza
datlı şıra
dil buran üzüm şırası
dinâr şarâbı [şurup, ilaç]
Dol Deresi [Hersek] bâdesi
dolu [boza]
dud şarâbı
dud şerbeti
duhter-i rez şerbeti
duhter-i rez şırası
Edremit şarâbı
ekşi su
elma suyu
emlec-i Kâbülî şerbeti
emrûd şerbeti
Erdek şarâbı
eşribe-i ergavân
eşribe-i hummâs
fışfış şarâbı
fışfış şerbeti
firna/firna arakı
gave [kahve] (y)
Gelibolu müsellesi
gîne (y)
Gingöş-i Budin şarabı/gingöşiyye şarâbı
göndürme?
göydürme suyu?
gülefser/gülefsen arakı
gül-limon şerbeti
gülnâr şarâbı
gülnâr şerbeti
Handân Beğ şerbeti
hardâliyye arakı
hardâliyye şerbeti
horilka arakı/rakısı
Hortas balı şerbeti
hummâs şerbeti
hûrmâ arakı
hûrmâ bekmezi şerbeti
hûrmâ şarâbı
hûrmâ şerbeti
hümül şarâbı
hümüllü boza
Hürmüz sükkerî şerbeti
ıslama şarâbı
imâm şerbeti
imâmiyye/imâmiyye arakı
inebü'd dibs şerbeti
İngilis şarâbı
ipsime şarâbı
İslâmbol bozası
İslâmbol müsellesi
kahve
karanfil arakı
karanfiliyye şerbeti
karanfilli Göle şerbeti
Karanfilli şerbet
karanfilli üzüm şerbeti
karpuz bekmezli boza
karpuz şarâbı/bâdesi
Kâsım günü şerbeti
kaymaklı boza
kaysı cüllâbı [şerbeti]
kekremsi (y)
keskin bal suyu
keskin boza
Ketehorya şarâbı

Kıbrıs şarâbı
kıjı şerbeti
kımız
Kırım bozası
Kırkçeşme suyu
kışr/kışır
kibrît suyu?
koknar şarâbı
koknar şerbeti
koruk şerbeti
kuru siyâh üzüm şerbeti
kurut ?
kutu bozası
Küpeli Yahûdinin mümessek elma suyu
la'l-gûn şarap
la'l-gûn şire
mahleb
maksima bozası
mavuza şarâbı
mavza bozası
Maydos şarâbı
melikî engürü şarabı
meşrûbât
meşrûbâtı mükeyyefât
meyhâne şarâbları
Mısır'ın pirinc subyası
misket şarâbı
misket şerbeti
Momo bozası
Mora Arhuza şarâbı
mu'amber eşribe
mu'amber kahve
Mudanya şarâbı
mübtecel şerbeti/suyu
mümessek elma suyu
mümessek kahve
mümessek ve muamber bekmez şerbeti
mümessek ve muamber eşribe
mümessek ve muamber kahve
müselles
müselles şarâbı
müselles-i şerî
müskirât
nanâ arakı?
nâr şarâbı/rummân şarâbı
nâr şerbeti/rümmân şerbeti
nârdenk şarâbı
nero (y)
nîlûfer şerbeti
ohlamur arakı
pâlûde cüllâbı
pangi (y)
Paris şarâbı
pivo
poloniyye/poloniyye arakı
rakı
rakı şarâbı ?
ramazâniyye
reybâs/rîbâs şerbeti
reybâs-ı amberbâris şerbeti
reyhâniyye müsellesi
reyhâniyye şerbeti
rümmân şırası
Sakız şarâbı
sa'leb
saman arakı
sandal şarâbı
Saragoza şarâbı
Sarakuza şarâbı
sarı yâkût şarâb
Sehlân şarâbı
Sinân bozası
su/âb/mâ
subya/pirinc bozası
sudina/sudina arakı
sûşnâr arakı
Sücâhoğlu şerbeti
sücü (y)
süd/leben
sükkerî eşribe/katr-ı nebât eşribeler
sükkerî ve mu'amberîn kahve
süzme boza

şarâb [u] mükeyyefât
şarâb/şarâb-ı bî-hicâb/bâde/hamr/ mey/müdâm
şarâb-ı nâb/bâde-i nâb/mey-i nâb
şeker şerbeti/sükker şerbeti
şekerli süd
şerbet/eşribe
şıra
Şîrâz sükkerî şerbeti
şükür şerbeti
talkan
Taşaklı bozası
Tatar bozası
tatlı bal suyu
tatlı boza
temr-i hindî şerbeti
Tirelioğlu şerbeti
tiryâki şerbeti
tostagansa?
turşu suyu
tüffâhiye şerbeti
Urum şîresi
Usta Ahmed bozası
üzüm/engür şerbeti
üzüm/engür şırası
Verek balı şerbeti
vişnâb şarabı
vişnâb şerbeti
vişne şerbeti
Yâsemen bozası
yazma
Yemen kahvesi
yulaf suyu
zaferânlı şerbet
zater-i Halîl arakı
zerdâlû cüllâbı
zûfâ şerbeti [şurup, ilaç]

Liste XIV: *Seyahatnâme*'de adı geçen keyif verici maddeler (24 adet, %0,60)

afyon
Bayrampaşa habbı
benglik/beng [ü] bâde
berş
burun otu
cedvâr habbı
ferah habbı
hab
haşhaş
kara pehlivân
ma-î esrâr
Milâs tütünü
mukîm ?
nûşdâr ?
rahîlî habbı
safâyî habbı
şâhî habbı
şarâbiye
şifâ habbı
tütün/dühân
uşşâlî habbı
Vetirne tütünü
Yenice duhânı
Zebân tütünü

Kaynakça

Başvuru Eserleri ve Sözlükler

Ahmed Cavid, 2006 [1789], *Tercüme-i Kenzü'l-İştihâ, 15. Yüzyılda Bir Mutfak Sözlüğü*, Seyit Ali Kahraman, Priscilla-Mary Işın (haz.), İstanbul.

Akbayar, Nuri, 2001, *Osmanlı Yer Adları Sözlüğü*, İstanbul.

Akgündüz, Ahmed, 1990, *Osmanlı Kanunnâmeleri ve Hukukî Tahlilleri, 2. Kitap, II. Bâyezid Devri Kanunnâmeleri*, İstanbul.

Arseven, Celâl Esat, 1943, *Sanat Ansiklopedisi*, İstanbul

Atalay, Besim, 1943, *Divanü Lûgat-i Türk*, Ankara.

Barthélémy, Adrien, 1935, *Dictionnaire Arabe-Français, Dialecte de Syrie, Alep, Damas, Liban, Jérusalem*, Paris.

Baytop, Turhan, 1997, *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*, İstanbul.

Baytop, Turhan, 1999, *Türkiye'de Bitkiler ile Tedavi*, (2. basım), İstanbul.

Bedevian, Armenag K.,1936, *Illustrated Polyglottic Dictionary of Plant Names*, Cairo.

Benderli, Gün, Gülen, Yılmaz, 2002, *Magyar Török Szótár*, Budapeşte.

Celaleddin Hızır (Hacı Paşa),1990 [14. yüzyıl], *Müntahab-ı Şifâ I Giriş Metin*, Zafer Önler (haz.), Ankara.

Celaleddin Hızır (Hacı Paşa),1999 [14. yüzyıl], *Müntahab-ı Şifâ* II, *Sözlük*, Zafer Önler (haz.), İstanbul.

Çağbayır, Yaşar, 2007, *Ötüken Türkçe Sözlük*, c. I-V, İstanbul.

Dankoff, Robert, Tezcan, Semih, 2004, *Evliya Çelebi Seyahatnâmesi Okuma Sözlüğü*, İstanbul.

Derleme Sözlüğü: Türkiye Türkçesi Ağızları Sözlüğü: http://www.tdkterim.gov.tr/ttas/

Devellioğlu, Ferit, 2002, *Osmanlıca-Türkçe Ansiklopedik Büyük Lûgat*, (19. basım), Ankara.

Encyclopædia Iranica, ed. Ehsan Yarshater, Londra ve Costa Mesa, internette: http://www.iranica.com

Eren, Hasan, 1999, *Türk Dilinin Etimolojik Sözlüğü*, (2. basım), Ankara.

Georgacas, Demetrius, 1978, *Ichthyological terms for the sturgeon and etymology of the international terms botargo caviar, and congeners (A linguistic, philological, and culture-historical study)*, Atina.

Georgiadēs, G., Panagiotidēs, I.,1897, *Leksiko Hellēno-Tourkiko / Kamûs-i Rûmi*, Konstantinoupolei [İstanbul].

Hacı Paşa: bkz. Celaleddin Hızır.

Işın, Priscilla Mary, 2010, *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*, İstanbul.

Kaşgarlı Mahmut; 1941 [1070], *Divan ü Lügati't-Türk*, Besim Atalay (haz.), Ankara

Kélékian, Diran, 1911, *Dictionnaire Turc-Français*, Constantinople.

Kriaras, Emmanouēl, 1985, *Lexikon tēs Mesaionikēs Hellēnikēs Dēmodous Grammateias, 1100–1669*, [Ortaçağ Yunancası Sözlüğü, 1100–1669], Selanik.

Kuran, Timur (ed.), 2010, *Mahkeme Kayıtları Işığında 17. Yüzyıl İstanbul'unda Sosyo-Ekonomik Yaşam*, cilt I-II, İstanbul.

Kütükoğlu, Mübahat (haz.), 1983, *Osmanlılarda narh müessesesi ve 1640 tarihli narh defteri*, İstanbul.

Meninski, Franciscus, 2000 [1680], *Thesaurus Linguarum Orientalium*, c.I-III, (tıpkıbasım), İstanbul.

Mostras C, 1995 [1873], *Dictionnaire Géographique de l'Empire Ottoman*, Tıpkıbasım, İstanbul.

Muallim Nâcî, 2009 [1894], *Lügat-i Nâcî*, Ahmet Kartal (haz.), Ankara.

Nişanyan, Sevan, 2009, *Sözlerin Soyağacı, Çağdaş Türkçenin Etimolojik Sözlüğü*, (4. basım), İstanbul.
Nişanyan, Sevan, 2010, *Adını Unutan Ülke, Türkiye'de Adı Değiştirilen Yerler Sözlüğü*, İstanbul.
Osmanlıca Tıp Terimleri Sözlüğü, 2004, Haz. Ekrem Kadri Unat, Ekmeleddin İhsanoğlu, Suat Vural, Ankara.
Ötüken Türkçe Sözlük: bkz. Çağbayır, Yaşar.
Pitcher, Donald Edgar, 2007, *Osmanlı İmparatorluğu'nun Tarihsel Coğrafyası*, İstanbul.
Redhouse, James, 1921, *A Turkish and English Lexicon*, Constantinople [İstanbul].
Stachowski, Stanislaw, 1998, *Osmanlı Türkçesinde Yeni Farsça Alıntılar Sözlüğü / Wörterbuch der neupersischen Lehnwörter im Osmanisch-Türkischen*, İstanbul.
Stamatelatos, M., Bamba-Stamatelatou, Ph., 2006, *Epitimo Geographiko Lexiko tēs Hellados* [Yunanistan Coğrafi Adlar Sözlüğü], 2. basım, Atina.
Steingass, Francis Joseph, 1963, *A Comprehensive Persian-English Dictionary*, Londra, İnternette:http://dsal.uchicago.edu/dictionaries/steingass/index.html
Steuerwald, Karl, 1988, *Türkisch-deutsches Wörterbuch*, Wiesbaden.
Şemsettin Sami, 1885, Kamûs-ı Fransevî / *Dictionnaire Turc-Français*, Constantinople.
Şemsettin Sami, 2008 [1899], Kamûs-ı Türkî, (tıpkıbasım), İstanbul.
Tarama Sözlüğü: XIII. Yüzyıldan Beri Türkiye Türkçesiyle Yazılmış Kitaplardan Toplanan Tanıklarıyla Tarama Sözlüğü: http://www.tdkterim.gov.tr/tarama
Tietze, Andreas, 1999, *Wörterbuch der griechischen, slavischen, arabischen und persischen Lehnwörter im anatolischen Türkisch / Anadolu Türkçesindeki Yunanca, İslavca, Arapça ve Farsça ödünçlemeler sözlüğü*, Mehmet Ölmez, (haz.), İstanbul.
Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi, (DİA), İstanbul.
Wehr, H., 1979, *A Dictionary of Modern Written Arabic*, Wiesbaden.

Birincil Kaynaklar

Aynural, Salih, 2001, *İstanbul Değirmenleri ve Fırınları, Zahire Ticareti (1740–1840)*, İstanbul.
Barkan, Ömer Lûtfi, 1943, *XV ve XVI inci asırlarda Osmanlı İmparatorluğunda Zirai Ekonominin Hukuki ve Mali Esasları*, İstanbul.
Barkan, Ömer Lûtfi, 1979, İstanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri, *Belgeler, Türk Tarih Belgeleri Dergisi*, cilt IX, sayı 13, Ankara.
Bilgin, Arif, 2004, *Osmanlı Saray Mutfağı (1453–1650)*, İstanbul.
Bruinessen, Martin, Boeschoten, Hendrik (haz.) 2003, *Evliya Çelebi Diyarbekir'de*, İstanbul.
Buğday, Korkut, 1996, *Evliyâ Çelebis Anatolienreise Aus Dem Dritten Band Des Seyâhatnâme*, Leiden.
Dankoff, Robert, 1990, *Evliya Çelebi in Bitlis. The Relevant Section of the Seyahatname*, Leiden.
Dankoff, Robert, 2010, *Seyyah-ı Âlem Evliyâ Çelebi'nin Dünyaya Bakışı*, İstanbul.
Demirtaş, Metin, 2008, *Osmanlıda Fırıncılık, 17. Yüzyıl*, İstanbul.
Deveciyan, Karekin, 2006 [1915],*Türkiye'de Balık ve Balıkçılık*, (yeni basım), İstanbul.
Eren, Meşkûre, 1960, *Evliya Çelebi Seyahatnâmesi Birinci Cildinin Kaynakları Üzerine Bir Araştırma*, İstanbul.
Faroqhi, Suraiya, 2000, *Osmanlı'da Kentler ve Kentliler*, (3. basım), İstanbul.
Gelibolulu Mustafa Âli, 1978 [1600], *Görgü ve Toplum kuralları üzerinde Ziyâfet Sofraları [Mevâidü'n-nefâis fi Kavâidi'l mecâlis]*, c. I-II, Orhan Şaik Gökyay (haz.), İstanbul.
Gelibolulu Mustafa Âli, 1996 [1582], *Câmi'u'l-Buhûr Der Mecâlis-i Sûr*, Ali Öztekin (haz.), Ankara.

Hattox, Ralph, 1998, *Kahveler ve Kahvehaneler Bir Toplumsal İçeceğin Yakındoğu' daki Kökenleri*, 2. basım, İstanbul.
Köhler, Wilhelm, 1989, *Evliya Çelebi Seyahatnâmesinde Bitlis ve Halkı*, İstanbul.
Mantran, Robert, 1986, *17. Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul, Kurumsal, İktisadi, Toplumsal Tarih Denemesi*, c.I-II, Ankara.
Naîmâ Mustafa Efendi, 2007 [1734], *Târih-i Na'îmâ (Ravzatü'l-Hüseyn Fî Hulâsati Ahbâri'l-Hâfikayn)*, cilt I-IV, Mehmet İpşirli (haz.), Ankara.
Nutku, Özdemir, 1972, *IV. Mehmet'in Edirne Şenliği*, Ankara.
Singer, Amy, 2002, *Osmanlı'da Hayırseverlik, Kudüs'te bir Haseki Sultan İmareti*, İstanbul.
Şirvanî, Muhammed bin Mahmûd, 2005, *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı*, Mustafa Argunşah, Müjgan Çakır (ed.), İstanbul.
Terzioğlu, Arslan, (haz.), 1992, *Helvahane Defteri ve Topkapı Sarayında Eczacılık*, İstanbul.
Tezcan, Semih (haz.), 1998, *Bir Ziyafet Defteri*, İstanbul.
Yaşar, Ahmet (haz.), 2009, *Osmanlı Kahvehaneleri, Mekân, Sosyalleşme, İktidar*, İstanbul.

İkincil Kaynaklar

Abdennour, Samia, 2003, *Egyptian Cooking*, Kahire.
Arslan, Mehmet (haz), 1999, *Türk Edebiyatında Manzum Surnameler*, Ankara.
Arslan, Mehmet (haz), 2003, *Aynî, Sâkînâme*, İstanbul.
Athenaios [Athenaeus], 1997–1998 [İS. 200], *Deipnosophistai*, c. I-XII, (Yunanca ed.), Atina.
Bağdadî, Muhammed b. Hasan, 2009 [13. yüzyıl], *Kitâbü't- Tabih, Abbasi Bağdatından Yemekler, Tatlılar, Çeşniler*, İstanbul.
Baudier, Michel, 1650 [1626], Histoire Générale du Sérail et de la Cour du Grand Seigneur, Empereur des Turcs, F. de Mézeray, *Histoire des Turcs, Second Tome* [...] *depuis l'an 1612 jusqu'en l'année 1649*, içinde, Paris.
Bender, Cemşid, 2003, *Kürt Mutfak Kültürü ve Kürt Yemekleri*, İstanbul.
Bober, Phyllis-Pray, 1999, *Art, Culture & Cuisine Ancien & Medieval Gastronomy*, Chicago ve Londra.
Bober, Phyllis-Pray, 2003, *Antik ve Ortaçağda Yemek Kültürü, Sanat, Kültür ve Mutfak*, İstanbul.
Byzantios, Skarlatos, 1851-1862, *"He Konstantinoupolis...."*, C. I-III, Atina.
Dalby, Andrew, 2004, *Bizans'ın Damak Tadı*, İstanbul.
Dalby, Andrew, 2004 (2), *Tehlikeli Tatlar Tarih Boyunca Baharat*, İstanbul.
Davidson, Alan, 2000, *Akdeniz Balık Yemekleri*, Ankara.
Davidson, Alan, Jaine, Tom, 2006, *The Oxford Companion to Food*, (2. basım), New York.
Dēmētriadēs, Basilēs, 1973, He Kentrikē kai Dytikē Makedonia kata ton Ebligia Tselempē, (Eisagogē-Metafrasē-Scholia) [Evliya Çelebi'ye Göre Batı Makedonya (Giriş-Çeviri-Yorumlar)], Selanik.
Develi, Hayati (haz.), 2001 [1670?], *Risâle-i Garîbe*, İstanbul.
D'Ohsson, Mouradjea, 1788–1824, *Tableau general de l'Empire Ottoman*, c.I-III. Paris.
Emecen, Feridun (haz.), 2003, *İstanbul'un Uzun Dört Yılı, Taylesanizâde Hâfız Abdullah Efendi Tarihi (1785-1789)*, İstanbul.
Eremya Çelebi, Kömürciyan, 1988 [1698], *İstanbul Tarihi, XVII. Asırda İstanbul*, İstanbul.
Ergin, Osman Nuri (haz.), 1995, *Mecelle-i Umûr-ı Belediye*, cilt I-II, İstanbul.

Greenwood, Antony, 1988, *Istanbul's Meat Provisioning: A Study of the Celepkeşan System*, (Doktora tezi), Chicago.
Güran, Tevfik, 2006, *Ekonomik ve Mali Yönleriyle Vakıflar, Süleymaniye ve Şehzade Süleyman Paşa Vakıfları*, İstanbul.
Halıcı, Fevzi (haz.) 1992, *Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi*, Ankara.
Hekmat, Forough, 1994, *The Art of Persian Cooking*, New-York.
Heliopoulos, Gennadios, 1949, *Historia tou Megalou Reumatos*,[Arnavutköy Tarihi] İstanbul, s. 2.
Işın, Priscilla-Mary, 2008, *Gülbeşeker; Türk Tatlıları Tarihi*, İstanbul.
İnalcık, Halil, 2011, *Has-bağçede 'ayş u tarab, Nedîmler, Şâirler, Mutribler*, İstanbul.
Kafadar, Cemal, 2009, *Kim var imiş bir burada yoğ iken. Dört Osmanlı: Yeniçeri, Tüccar, Derviş ve Hatun*, İstanbul.
Karamete, Kemaleddin, 1942, *Kayserinin Şirin bir Nahiyesi, Yeşil Erkilet*, Kayseri.
Kâtip Çelebi, 2010 [1654], *Cihânnümâ*, Said Öztürk (ed.), İstanbul.
Koukoules, Faidon, 1957–1955, *Byzandinon Bios kai Politismos*, [Bizanslıların Yaşamı ve Kültürü], Atina.
Kürkman, Garo, 2005, *Toprak, Ateş, Sır; Tarihsel gelişimi, atölyeleri ve ustalarıyla Kütahya çini ve seramikleri*, İstanbul.
Lemonidēs, Aleksandros, 1849, *To Emporion Tēs Tourkias* [Türkiye'nin Ticareti], Konstantinoupolei İstanbul.
Lowry, Heath W, 2008, *Osmanlı Döneminde Balkanların Şekillenmesi, 1350–1550, Kuzey Yunanistan'ın fethi, yerleştirme ve altyapısal gelişimi*, İstanbul.
Mavrohalividēs, Yeorgios, 1990, *He Akso Kappadokias*, [Kapadokya'daki Akso (Hasaköy-Niğde)], cilt I-II, Atina.
Mehmed Kâmil, 1997 [1844], *Melceü't Tabbâhîn*, Cüneyt Kut (haz.), İstanbul.
Mintz, Sidney, 1997, *Şeker ve Güç, Şekerin Modern Tarihteki Yeri*, İstanbul.
Mouzannar, İbrahim, 2005, *La Cuisine Libanaise*, Beyrut.
Mustafa Sâfî, 2003 [1603–1615], *Mustafa Sâfî'nin Zübdetü't-Tevârîh'i*, İbrahim Hakkı Çuhadar (ed.), cilt I-II, Ankara.
Öztürk, Yücel, 2000, *Osmanlı Hakimiyetinde Kefe 1475-1600*, Ankara.
Penzer, N. M., 1967 [1936], *The Harem*, (4. basım), Londra.
Sefercioğlu, Nejat (haz.), 1985, *Yemek Risâlesi, Türk Yemekleri, XVIII. Yüzyıla Ait Yazma Bir Yemek Risâlesi*, Ankara.
Tulum, Mertol (ed.), 2008, *Sûrnâme, Sultan Ahmet'in Düğün Kitabı*, İstanbul.
Turan, Ahmet Nezihi (ed.), 2007, *Acısıyla Tatlısıyla Boza*, Ankara.
Uzunçarşılı, İsmail Hakkı, 1984, *Osmanlı Devletinin Merkez ve Bahriye Teşkilâtı*, (2. basım), Ankara.
Ünver, Süheyl, 1948, *Tarihte 50 Türk Yemeği*, İstanbul.
Yerasimos, Marianna, 2010, *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*, (5. basım), İstanbul.
Yerasimos, Stefanos, 1993, *Kostantiniye ve Ayasofya Efsaneleri*, İstanbul.
Yerasimos, Stefanos, 2002, *Sultan Sofraları, 15. ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı*, İstanbul.
Yücel, Hasan-Âli, (haz.) 1937, *Bir Türk Hekimi ve Tıbba Dair Manzum bir Eseri*, İstanbul.
Zarinebaf, Fariba, Bennet, John, Davis L. Jack, 2005, *A Historical and Economic Geography of Ottoman Greece: The Southwestern Morea in the 18th Century*, Atina.
Zhukovsky, 1951, *Türkiye'nin Ziraî Bünyesi (Anadolu)*, İstanbul.

Seyahatnameler, Anılar, Günlükler

Andreasyan, Hrand D. (haz), 1964, *Polonyalı Simeon'un Seyahatnâmesi, 1608–1619*, İstanbul.

Âşık Mehmed, 2007 [1598], *Menâzırü'l-Avâlim*, cilt I-III, Mahmut Ak (haz.), Ankara.

Babur, Zahîreddin Muhammed, 2006, *Baburnâme (Vekayi)*, İstanbul.

Belon, Pierre du Mans, 2001 [1553], *Voyage Au Levant, Les Observation de Pierre Belon du Mans*, Alexandra Merle (ed.), Paris.

Bobovius, Albertus ya da Santuri Ufki Bey, 2002 [1665], *Topkapı Sarayı'nda Yaşam*, Annie Berthier-Stefanos Yerasimos (ed.), İstanbul.

Bon, Ottaviano, 1996 [1604–1607], *The Sultan's Seraglio, an Intimate portrait of Life at the Otoman Court*, (From the Seventeenth-Century Edition of John Withers), Goodwin Godfrey (ed.), Londra. [Türkçesi için bkz. Robert Withers: *Büyük Efendi'nin Sarayı*, 1996, İstanbul].

Busbecq, Ogier Ghiselin de, 1939 [1554-1562], *Türk Mektupları*, İstanbul.

Covel, John, 1998 [1670–1677], *Dr John Covel Voyages en Turguie*, Jean-Pierre Grélois (ed.), Paris.

Covel, John, 2009 [1670–1677] *Bir Papazın Osmanlı Günlüğü, Saray, Merasimler, Gündelik Hayat*, İstanbul

Clavijo, Ruy Gonzalez de, 1928, *Embassy to Tamerlane: 1403–1406*, Guy Le Strange (ed.), İngiltere.

Chardin, Jean, 1983, *Voyage de Paris à Ispahan*, c.I-II, Introduction notes et bibliographie de Stéphane Yerasimos, Paris.

De Amicis, Edmondo, 1986 [1878], *İstanbul*, Ankara.

Dernschwam, Hans, 1987 [1553–1555], *İstanbul ve Anadolu'ya Seyahat Günlüğü*, Ankara.

Galland, Antoine, 1973, 1987, *İstanbul'a Ait Günlük Hatıralar (1672–1673)*, cilt I (1987, 2. basım), c. II (1973, 1. basım), İstanbul.

İbn Battûta, Ebû Abdullah Muhammed, 2000 [1325–1353], *İbn Battûta Seyahatnâmesi*, A. Sait Aykut (haz.), cilt I-II, İstanbul.

Makal, Mahmut, 1950, *Bizim Köy*, İstanbul.

Pedro [de Urdemalas], 2002 [1557], *Pedro'nun Zorunlu İstanbul Seyahati*, İstanbul.

Pouqueville, F.C.H.L.,1805, *Voyage en Morée, à Constantinople, en Albanie et dans plusieurs autres parties de l'Empire Othoman, pendant les années 1798, 1799, 1800 et 1801*, c. I-III, Paris.

Râlamb, Claes, 2008 [1657–1658], *İstanbul'a Bir Yolculuk*, İstanbul.

Tavernier, Jean-Baptiste,1678 [1675], *Nouvelle Relation de l'Interieur du Serail du Grand Seigneur*, Amsterdam.

Tavernier, Jean-Baptiste, 2007 [1675], *17. Yüzyılda Topkapı Sarayı*, İstanbul.

Tavernier, Jean-Baptiste, 1981 [1675], *Les Six Voyages de Turquie et de Perse*, c. I-II, Introduction et notes de Stéphane Yerasimos, Paris.

Tavernier, Jean-Baptiste, 2006 [1675], *Tavernier Seyahatnamesi*, Stefanos Yerasimos (ed), İstanbul.

Thévenot, Jean, 2009 [1665] *Thévenot Seyahatnamesi*, Stefanos Yerasimos (ed.), İstanbul.

Tournefort, Joseph de, 2005 [1700], *Tournefort Seyahatnamesi*, Stefanos Yerasimos (ed), İstanbul.

Wratislaw, Wenceslaw, 1981 [1597], *Anılar, 16. Yüzyıl Osmanlı İmparatorluğu'ndan Çizgiler*, İştanbul.

Makaleler

Adıyeke, Nükhet, Adıyeke, Nuri, 2007, Türk Denizcilik Tarihi Açısından Girit Savaşı ve Önemi, *Askeri Tarih Araştırmaları Dergisi*, sayı 9, (2/2007), Ankara, s.1–9 ve http://www.akademiktarih.com

Alan, Hayrünnisa, 2006, XV-XVI. Asırlarda Orta Asya'da İhraç Ürünü Olarak Meyveler, *Meyve Kitabı* içinde. Ed. Emine Gürsoy Naskali, Dilek Herkmen, İstanbul, s. 473-482.

Artan, Tülay, 2006, Osmanlı Elitinin Yemek Tüketiminin Bazı Yönleri, Değişen Bir Yüzyılda Temel Gıdalar, Lüks Tatlar ve Tadımlıkların İzinde, *Yemek ve Kültür*, sayı 6, s. 36–62, sayı 7, s. 48–95.

Aubaile-Sallenave, Françoise, 2000, El-Kişk: Geçmişiyle, Bugünüyle Karmaşık bir yemek, *Ortadoğu Mutfak Kültürleri* içinde. Ed. Sami Zubaida, Richard Tapper, İstanbul, s. 102–138.

Aydar, Hidayet, 2006, Âdem'in Meyvesi, *Meyve Kitabı* içinde. Ed. Emine Gürsoy Naskali, Dilek Herkmen, İstanbul, s. 83–104.

Barkan, Ö.L., 1971, Süleymaniye Cami ve İmareti Tesislerine Ait Yıllık Muhasebe Bilânçosu 993 / 994 /1585–1586) *Vakıflar Dergisi*, sayı, IX, s.109–161.

Baytop, A[suman] 2003, Hekimbaşı Salh Efendi'nin (1816–1895) kullandığı botanik terimler, *Türkiye'de Botanik Tarihi Araştırmaları* içinde. İstanbul, s. 231–258

Bilgin, Arif, 2002, Seçkin Mekânda Seçkin Damaklar: Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları (15.-17. Yüzyıl), *Yemek Kitabı Tarih-Halkbilimi-Edebiyat* içinde. Haz. M. Sabri Koz, İstanbul, s. 35–75.

Bilgin, Arif, 2008, Osmanlı Sarayında Mutfak ve Sofra Eşyaları, *Türk Mutfağı* içinde. Ed. Arif Bilgin, Özge Samancı, Ankara, s. 281–305.

Dağdeviren, Musa, 2010, Dönerin Fırıldağı Nerede Dönüyor, *Yemek ve Kültür*, sayı 19, s. 108–128.

Dankoff, Robert, 2009, Ayıp Değil! *Çağının Sıradışı Yazarı Evliyâ Çelebi* içinde. Ed. Nuran Tezcan, İstanbul, s. 109–122.

David, Jean-Claude, 1999, Osmanlı Döneminde Halep'teki Kahvehaneler: Çarşı ve Mahalle Kahvehaneleri, *Doğu'da Kahve ve Kahvehaneler* içinde. Ed. Hélène, Desmet-Grégoire, François Georgeon, İstanbul, s. 125-140.

Desmet-Grégoire, Hélène, 1989, Bread, *Encyclopaedia Iranica*; *bread* maddesi. http://www.iranica.com/articles/bread-persian-nan

Dupree, Nancy Hatch, 1993, Cooking in Afganistan, *Encyclopaedia Iranica*; *cooking* maddesi. http://www.iranica.com/articles/cooking

Gippert, Jost, 1992, The Caucasian language material in Evliya Çelebi's 'Travel Book'. A Revision, Caucasian Perspectives, Münih, s. 8-62; internette: http://titus.uni-frankfurt.de/personal/jg/pdf/jg1991b.pdf

Greenwood, Antony, 2007, Et İaşesi ve Osmanlı Ekonomi İdaresi, *Yemek ve Kültür*, sayı 11, s. 49–69.

Gueriguian, John, 2004, Amirdovlat Amasiatsi'ye Göre 15. Yüzyıl Anadolu'sunda Hayvanlar, Bitkiler ve Besinler, *Kebikeç*, s. 17, Ankara, s. 225–237.

Gökyay, Orhan Şaik, 1985, Sohbetnâne, *Tarih ve Toplum*, sayı 14, s. 128–136.

Emecen, Feridun, 2006, Şehzade'nin Mutfağı, *Soframız Nur Hanemiz Mamur, Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak* içinde. Ed. Suraiya Faroqhi, Christoph Neumann, İstanbul, s. 111–147.

Franger, Bert, 2000, Kafkaslardan Dünyanın Damına: Bir Mutfak Serüveni, *Ortadoğu Mutfak Kültürleri* içinde. Ed. Sami Zubaida, Richard Tapper, İstanbul, s. 49–62.

Hobson, R. L., 1932, Chinese Porcelain from Fostat, *The Burlington Magazine for Connoisseurs*, c. 61, no. 354, s. 108–110. http://www.jstor.org/stable/865177.

İvgin, Hayrettin, 1982 a, Geleneksel Bir Türk Tatlısı: Pelte, *Türk Folkloru*, sayı 32, İstanbul, s. 17–18.

İvgin, Hayrettin, 1982 b, Bazı Halk Şairlerinin Şiirlerinde Yemeklerimiz, *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Ankara, s. 235–243.

Kahraman, Seyit Ali, 2009, Evliyâ Çelebi *Seyahatnâmesi*'nin Yazılış Hikâyesi, *Çağının Sıradışı Yazarı Evliyâ Çelebi* içinde. Ed. Nuran Tezcan, İstanbul, s. 203-216.

Kremmydas, Basilēs, 1969, Eisagogi kai diadosē tēs kalliergeias tou arabositou stēn Peloponnēso, *Hellēnika*, c. 22, s. 2, Selanik, s. 389-398

Kut, Günay, 2008, Meyve Bahçesi, *Yemek ve Kültür*, sayı 12, s. 48–81.

Kut, Turgut, 2002, İstanbul'da Kâdirîhâne Âsitânesi'nde 1906 Yılı Ramazan İftarları, *Yemek Kitabı* içinde. Ed. Sabri Koz, İstanbul, s. 116–131.

Krumbacher, Karl, 1904, Das Mittelgriechische Fischbuch, [Opsarologos] in *Sitzungsberichte der philos.-philolo. und der historischen Klasse der K.B. Akademie der Wissenschaften zu München, Jah. 1903*, Münih, s. 345-380.

MacKay, Pierre A, 2009, *Seyahatnâme*'deki Gerçek ve Kurmaca Yolculuklar: 8. Kitaptan Bazı Örnekler, *Çağının Sıradışı Yazarı Evliyâ Çelebi* içinde. Ed. Nuran Tezcan, İstanbul, s. 259–280.

Mantran, Robert, 1980, Le "Bitirme", Taxe de l'Ihtisab d'Istanbul, *Mémorial Ömer Lûtfi Barkan*, Paris.

Maydaer, Saadet, 2008, XVII. Yüzyılda Bursa'da Emekli Bir Kadı: Baldırzade Oğlu Derviş Mehmed Efendi ve Serveti, *Uludağ Üniversitesi, İlâhiyat Fakültesi Dergisi*, c. 17, sayı 2/2008, s. 569–592 İnternette: http://kutuphane.uludag.edu.tr/PDF/ilh/2008-17(2)/M20.pdf

Mélikoff, Irène, 1964, Le Rituel du Helva, Recherches sur une coutume des corporations de metiers dans la Turquie médiévale, *Der Islam*, vol 39 (1).

Milwright, Marcus, 1999, Pottery in the Written Sources of the Ayyubid-Memluk Period (c. 567-923/1171-1517), *Bulletin of the School of Oriental and African Studies, University of London*, c. 62, no. 3, s. 504-518. İnternette: http://www.jstor.org/pss/3107577

Neumann, Christoph, 2006, 18. Yüzyıl Osmanlı Saray Mutfağında Baharat, *Soframız Nur, Hanemiz Mamur; Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak* içinde. Ed. Suraiya Faroqhi, Christoph Neumann, İstanbul, s. 149–184.

Pekin, Ersu, 2009, Evliya Çelebi Müzik Değişiminin Neresinde? *Çağının Sıradışı Yazarı Evliyâ Çelebi* içinde. Ed. Nuran Tezcan, İstanbul, s. 307–345.

Reindl-Kiel, Hedda, 2006, Cennet Taamları, *Soframız Nur, Hanemiz Mamur; Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak* içinde. Ed. Suraiya Faroqhi, Christoph Neumann, İstanbul, s. 55–109.

Saraçgil, Ayşe, 1999, Kahve'nin İstanbul'a Girişi, *Doğu'da Kahve ve Kahvehaneler* içinde. Ed. Hélène, Desmet-Grégoire, François Georgeon, İstanbul, s. 27-41.

Sarı, Nil, 1982, Osmanlı Sarayında Yemeklerin Mevsimlere Göre Düzenlenmesi ve Devrin Tababetiyle İlişkisi, *Türk Mutfağı Sempozyum Bildirileri*, Ankara, s. 245–255.

Sarı, Nil, 2008, Osmanlı Tıbbında Besinlerle Tedavi ve Sağlıklı Yaşam, *Türk Mutfağı* içinde. Ed. Arif Bilgin, Özge Samancı, Ankara, s. 137–151.

Sarı, Nil, Aydın, B. Z.,1999, Osmanlı Tıp Yazmalarınsa Balık Pişirme ve Yeme Tarifleri, *Beşinci Milletlerarası Yemek Kongresi, 1–3 Eylül 1994*, Ankara, s. 250-256.

Stathi, Pinelopi, 2005–2006, "A Greek Patriarchial letter for Evliya Çelebi". *Archivum Ottomanicum*, 23, s. 263–268.

Şahin, Hatice, 2007, "Câmi'ü'l-Fürs Örneğinde XVI. Yüzyıl Bitki İsimleri", *Turkish Studies Türkoloji Araştırmaları*, 2/2, s. 570–602. İnternette: http://turkishstudies.net/sayilar/sayi4/%C5%9Fahinhatice.pdf

Teply, Karl, 1975, Evliya Çelebi in Wien, *Der Islam*, 52/1, s. 125–131.

Tezcan, Nuran, 2007, Evliya Çelebi'nin Belgesel İzi Papinta Kâğız, *Toplumsal Tarih*, 161, s. 31–35.

Tietze, Andreas, 1993, Tarama Sözlüğü, *Türk Dilleri Araştırmaları*, 3, s. 267–270. http://turkoloji.cu.edu.tr/ESKI%20TURK%20DILI/andreas_tietze_tarama_sozlugu.pdf.

Tsalikoglou, Emmanouël, 1967, Laografika ton Flavianon Kappadokias [Flaviana/ Zincidere Folkloru], *Mikrasiatika Chronika*, c.13, Atina, s. 290–337.

Tuchscherer, Michel, 1999, Osmanlı Döneminde Mısır Kahvehaneleri (16.-18. Yüzyıllar), *Doğu'da Kahve ve Kahvehaneler* içinde. Ed. Hélène, Desmet-Grégoire, François Georgeon, İstanbul, s. 101-123.

Varlık, Mustafa Çetin, 1989, Evliya Çelebi'ye Göre Kütahya ve Bu Bilgilerin Arşiv Belgeleri ile Karşılaştırılması, *Türklük Araştırmaları Dergisi*, sayı 4, s. 299–301.

Yenişehirlioğlu, Filiz, 2006, *İstanbul'da XV, yüzyıldan beri devam eden bir üretim: Eyüp Çömlekçiliği*. http://www.obarsiv.com/vct_0506_filiz_yenisehirlioglu.html.

Zubaida, Sami, 2000, Ortadoğu Yemek Kültürlerinin Ulusal, Yerel ve Kültürel Boyutları, *Ortadoğu Mutfak Kültürleri* içinde. Ed. Sami Zubaida, Richard Tapper, İstanbul, s. 32–45.

Arşiv Belgeleri

Başbakanlık Osmanlı Arşivi (BOA)

Kâmil Kepeci, (K.K.) Tayinat no 7268 (Tarihsiz, yaklaşık 1675–1676)
Cevdet Saray 1069 (1658–59)
Cevdet Saray 4902 (23 Za 1128 / 8 Kasım 1716)
Cevdet Saray 4980 (1128 / 1715–16)
Cevdet Saray 6581 (15 Z 1134 / 26 Eylül 1722)
Cevdet Saray 6581 (1134 / 1721–22)
Cevdet Saray 6465 (15 M 1153 / 12 Nisan 1740)
Cevdet Saray 4911 (1156 / 1743–44)
Cevdet Saray 6606 (S 1158 / mart-nisan 1745)
Cevdet Saray 5781 (L 1172 / mayıs-haziran 1759)
Cevdet Saray 921 (23 N 1175 / 17 Nisan 1762)
Cevdet Saray 6524.(19. S 1177 / 29 Ağustos 1763)
Cevdet Saray 6136 (R 1185 / ekim-kasım 1771)
Cevdet Saray 7023 (9 S 1185 / 24 Mayıs 1771)
Cevdet Saray 6354 (12 L 1190 / 24 Kasım 1776)
Cevdet Saray 5511 (Ş 1195 / temmuz-ağustos 1781)
Cevdet Saray 7680 (N 1197 / temmuz-ağustos 1783)
Cevdet Saray 6332 (25 Z 1202 / 26 Eylül 1788)
Cevdet Saray 5289 (1208 / 1793–94)
Cevdet Saray 4831 (9 Ş 1211 / 7 Şubat 1797)
Cevdet Saray 4857 (1215 / 1800/01)

Cevdet Saray 7185 (9 M 1221 / 29 Mart 1806)
Cevdet Saray 3550 (26 Ş 1228 / 24 Ağustos 1813)
Cevdet Saray 3622 (1229 / 1813–14)
Cevdet Saray 3883 (1244 / 1828–29)
D. BŞM.MTE 10544 (1086.3.19-1086.8.29 / Haziran 1675-Kasım 1675)
D. BŞM.MTE 10630 (1102.6.1-1103. 8. 15 / Mart 1691–Mayıs 1692)
D. BŞM.MTE 10688 (1107.11.1-1108.3.30 / Haziran 1696–Ekim 1696)
D. BŞM.MTE 10926 (Gurre-i Muharrem: 1127 / 15 Ocak 1715)

CAMS (Centre for Asia Minor Studies) [Sözlü Tarih] Arşivi, Atina
Zarf 61 Endürlük-Talas
Zarf 53 Ağırnas.
Zarf 316 Ürgüp

Yayınlanmış Belgeler

Ahkâm Defterleri: *İstanbul Esnaf Tarihi 1 (1742-1763)*, 1997, İstanbul.
Ahkâm Defterleri: *İstanbul Esnaf Tarihi 2 (1764-1793)*, 1998, İstanbul.
Ahmet Refik, 1931, *Hicrî On Birinci Asırda İstanbul Hayatı (1000–1100)* [1591–1668], İstanbul.
Ahmet Refik, 1930, *Hicrî On İkinci Asırda İstanbul Hayatı (1100–1200)* [1668–1785], İstanbul.
Mühimme Defteri: 6 Numaralı, (1564-1565), 1995, Ankara.
Mühimme Defteri: 7 Numaralı, (1567-1569), 1999, Ankara.
Mühimme Defteri: 12 Numaralı, (1570–1572), 1996, Ankara.
Mühimme Defteri: 85 Numaralı, (1630–1632), 2002, Ankara.

İnternet Siteleri

Balıklar
FishBase
http://www.fishbase.org
http://www.fishbase.org/ComNames/CommonNameSearchList.php
http://fish.mongabay.com/data/Albania.htm
http://fish.mongabay.com/data/Greece.htm
http://fish.mongabay.com/data/Turkey.htm
http://www.issg.org/database/species/search.

Bitkiler
The University of Melbourne, Multilingual Multiscript Plant Name Database (MMPND), İnternet adresleri:
http://www.plantnames.unimelb.edu.au/Sorting/..... .html.
http://www.plantnames.unimelb.edu.au/Sorting/Arabic_index.html
http://www.plantnames.unimelb.edu.au/Sorting/Persian_index.html

http://www.plantnames.unimelb.edu.au/Sorting/Turkish_index.html
http://www.middleeastgarden.com/garden
http://www.cevreorman.gov.tr/sulak
http://www.agaclar.net/forum/

Diğer konular

http://www.biltek.tubitak.gov.tr/bilgipaket/canlilar/TR_tur_listesi/liste_tatlisubalik.htm
Gernot Katzer's Spice Pages. Multilingual encyclopedic site (120 spices): http://www.uni-graz.at/~katzer/engl/index.html
Hicri tarihleri miladı tarihe çevirme kılavuzu: http://193.255.138.2/takvim.asp?takvim=2&gun=&ay=11&yil=1074

Evliya Çelebi Seyahatnâme'sinde yer alan gıda maddeleri, yemek adları, mutfak-sofra araç gereçleri ve yiyecek-içecekle ilgili esnaf ve mekânlara dair bilgiler 17. yüzyıl Osmanlı dünyasının ve komşularının yemek kültürü için benzersiz bir veri tabanı oluşturuyor. Evliya Çelebi elli bir yıllık yolculukları sırasında şaşırtıcı bir titizlikle tam 2.245 gıda maddesi kaydetmiş. Bunlardan 480'i meyve; 303'ü tatlı; 255'i çorba, pilav, kebap turşu vb. yemekler; 241'i içecek; 232'si et, sakatat, tavuk ve yumurta; 193'ü hamur işi ve ekmek; 170'i sebze, tahıl ve baklagiller; 139'u balık ve deniz mahlûkları; 105'i süt ürünleri; kalan 127'si de yağ, baharat ve çerez türü gıdalar. Seyyahın olağanüstü hoş ve nüktedan üslubuyla yemeklere dair anlattıkları hem Osmanlı beslenme alışkanlıkları konusunda bildiklerimizi zenginleştirerek destekliyor, hem de bu bilgilerin bir bölümünü yeniden gözden geçirmeye, sorgulamaya ve sofra kültürümüzü daha iyi tanımamıza yardımcı oluyor. Ayrıca bizi İstanbul'un, sarayın, yüksek rütbelilerin mutfaklarından çıkarıp 17. yüzyılın yöresel mutfakları ve "sokak tatları" ile tanıştırıyor. İstanbul, Trabzon, Bursa, Bitlis, Belgrat, Üsküp, Yanya, Saraybosna, Şam, Kahire, Kırım mutfaklarını ve sokak satıcılarını aktarırken, "Osmanlı mutfağı"nın sadece İstanbul saray mutfağıyla sınırlı olmadığını fısıldıyor, daha geniş bir coğrafyanın ve toplumsal kesimin mutfak anlayışıyla ilgili zengin ipuçları veriyor. Beş yıllık bir çalışmanın ürünü olan ve Evliya'nın anlattıklarının değerlendirilmesi yanı sıra seyyahın beslenmeye dair kaydettiği tüm verilerin sistematik dizinini de içeren bu kitap yemek kültürüne ve tarihine ilgi duyan herkesin faydalanabileceği bir kaynak. Yerasimos'un bu çalışması *Dünya Kitap/Ehlikeyf Dergisi*, 2012 yılının "En iyi Gastronomi Kitabı" ödülüne layık görüldü.

Marianna Yerasimos'un 2002'de yayınlanan *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı* adlı kitabı bugüne dek Türkçe, İngilizce ve Yunanca dillerinde 12 baskı yaptı.

BAŞVURU KİTAPLIĞI DİZİSİ

KitapYAYINEVİ

ISBN 978-605-105-080-5

THG 0478885 BPZ

9 786051 050805

₺ 35,-